VALLEMONT, P. Le Lorrain, Abbé de

vol 2 only

D[illegible] le Lorrain [illegible]

~~LE LORRAIN~~

6/55



CURIOSITEZ
DE LA NATURE ET DE L'ART
A Bruxelles Chez Jean Leonard.

Harrwyn fecit.

CURIOSITEZ DE LA NATURE ET DE L'ART SUR LA VEGETATION, OU L'AGRICULTURE ET LE JARDINAGE DANS LEUR PERFECTION:

OÙ L'ON VOIT

Le Secret de la Multiplication du Blé, & les moyens d'augmenter considerablement le Revenu des Biens de la Campagne.

De nouvelles découvertes pour grossir, multiplier, & embellir les Fleurs & les Fruits, &c.

NOUVELLE EDITION,

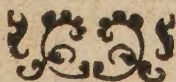
Revûë, corrigée, & augmentée

I. De la Culture du Jardin Potager.

II. De la Culture du Jardin Fruitier.

Par Mr. L'ABBE' DE VALLEMONT.

TOME II.



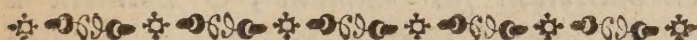
A BRUXELLES,
Chez JEAN LEONARD, Libraire-Imprimeur, ruë de la Cour. 1715.

AVEC APPROBATION ET PRIVILEGE.


WELLCOME
HISTORICAL
MEDICAL
LIBRARY

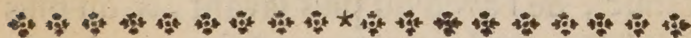


CURIOSITEZ DE LA NATURE ET DE L'ART SUR LA VEGETATION.



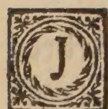
TOME SECOND.

LA PRATIQUE DE L'AGRICULTURE ET DU JARDINAGE.



CHAPITRE PREMIER.

Nouvelle maniére de multiplier facilement les Plantes, & les Arbres. Combien cette métode va perfectionner le Jardinage.



Usqu'a présent toute l'induſtrie des Hommes, pour la multiplication des Plantes, s'eſt terminée à les faire venir de graine, de racine, de bouture, de marcote, de gréfe. On n'eſt

pas allé plus loin. Et toutes ces voyes sont longues, pénibles, & quelquefois peu certaines ; sur tout à l'égard de beaucoup d'Arbres, qu'on ne sauroit provigner qu'avec des peines infinies. La marcote, qui paroît la maniére la plus seure, & la plus propre à donner promtement du Fruit, ne réussit pas sur toutes sortes d'Arbres. *M. de la Quintinie* s'en plaint vivement : *Plût à Dieu*, dit-il, *que telle facilité de faire racines en marcotant fût commune, & naturelle à toutes sortes d'Arbres ; aussi-bien qu'elle l'est aux branches de Vignes, de Figuiers, de Coignassiers, de Groiselliers, de Mirthe, &c. Les avantages que nous en tirerions, seroient d'un raport, & d'une commodité infinie.* Réflexions sur l'Agriculture. *Chap. II. pag.* 494. Donc, de l'aveu du plus savant, & du plus expérimenté Jardinier, qui fût jamais, la voye de la marcote, pour multiplier les Plantes, a des inconveniens facheux, & qu'on ne sauroit surmonter, à l'égard de certains Arbres. On peut donc souhaiter quelque meilleure métode.

Il y a des Arbres, sur tout les Arbres exotiques, dont il n'est pas possible d'avoir de la race, par toutes les voyes, dont on se sert dans le Jardinage. Il semble que ces Arbres soient fachez d'être en terre étran-

gere; & qu'ils y ſoient ſi mal, qu'ils ne peuvent ſe réſoudre à y laiſſer de poſtérité. En voici un exemple, que je tire de la République des Lettres. En 1660. dit l'Auteur, *M. Ankelman*, Marchand de Hambourg, acheta en Hollande un *Arbre Canelle*, aporté des Indes Occidentales : il n'étoit alors haut que de trois piés, & gros d'environ deux doigts. Il eſt préſentement haut de ſeize piés avec la caiſſe, & plus gros que le plus gros bras. Il pouſſe des fleurs tous les ans ſur la fin du mois d'Août. Pour ce qui eſt du fruit, il n'en a point d'autre que ſon écorce, qui ſe détache auſſi tous les ans..... Cet Arbre eſt ſi précieux à ſon maître, qu'il en a refuſé deux mille écus, que *M. l'Electeur de Brandebourg* lui en fit ofrir..... *M. Ankelman eſpéroit de le faire provigner, & d'en avoir de la race, pour ainſi dire, auquel cas il s'en fût défait : mais il n'a pû jamais en venir à bout, de quelque expédient, qu'il ſe ſoit ſervi.* République des Lettres 1684. Novembre *Art. III. pag.* 359. Depuis on a averti le Public, que ce n'étoit pas un *Arbre Canelle*, mais l'*Arbre Perſea*, décrit en 1661. dans le Jardin de Médecine d'Amſterdam. Il paroît par la deſcription, que l'on en fait, qu'il a été impoſſible de le provigner.

Il n'y a pas moins de difficulté à multiplier les Plantes & les Arbres, par la voye des graines, & des noyaux. Il s'y trouve des longueurs & des retardemens qui désolent; & avec d'autant plus de ſenſibilité, qu'on eſt impatient de voir des fruits de ſon travail. La vie eſt courte: on ne veut point attendre: on veut joüir: & les délais deſeſpérent. Dans le Jardinage on a ſouvent de pareilles mortifications à eſſuyer. *Je voudrois bien ſavoir*, dit M. de la Quintinie, *pourquoi il arrive quelquefois*, que certains Arbres nouveaux plantés, ſont longtems en terre, par exemple, des trois & quatre mois; & même des trois & quatre années, *ſans aucune aparence d'action*. Tout de même que certains noyaux, & certaines graines, qui ſont pareillement en terre des années entiéres *ſans germer*. Réflexions ſur l'Agriculture *Chap. VI. pag.* 512. Voilà donc l'écueil des Curieux. On ne parvient qu'avec peine, & à force de tems, à multiplier les Plantes, & les Arbres, par les graines, par les noyaux, par les marcotes, par les gréfes. A l'égard des boutures le tems eſt encore long, & l'évenement aſſez incertain. Le *Jardinier Solitaire*, qui trouve que la métode de multiplier les Arbres par boutures eſt facile, à l'égard des Figuiers, de-

meure d'accord qu'on ne peut lever ces boutures que dans quelques années : & il y demande outre cela beaucoup de façon, & d'exactitude. *Il faut*, dit-il, *faire une rigole* d'un pié de profondeur, & d'environ un bon pié de large : remplir cette rigole de bon fumier gras, pouri ; & y planter les boutures, en la maniére, qu'on plante la Vigne : c'est-à-dire, un peu courbées ; & *avoir soin d'aroser quand il est necessaire : elles prendront racine ; & seront en état d'être levées dans quelques années. Chap. XI. p.* 294. Voilà donc beaucoup de tems, & de façon, à l'égard des Figuiers, qui sont des Arbres qui font le plus aisément des racines. Que sera-ce des autres, qu'on ne provigne que dificilement, même par la voye des marcotes ? *M. de la Quintinie* avoit bien compris toutes ces peines, & ces longueurs désolantes, quand il se récrioit : *Plût à Dieu, que telle facilité de faire racines en marcotant, fût commune, & naturelle à toutes sortes d'Arbres ; aussi-bien qu'elle l'est aux branches de Vigne, & de Figuier !* Quelque facilité qu'il y ait, il faut encore plusieurs années, avant que de les lever.

On nous aura donc quelque obligation ; si nous communiquons aux Curieux le secret de faire prendre promtement racine à

toutes ſortes de branches d'Arbres avec une facilité extrême, & un ſuccès immanquable. Il en eſt de même des graines, & des noyaux. On a découvert le moyen de les faire germer en peu de jours ; & de les mettre en état de réuſſir, & de faire plaiſir. Nous tenons de *M. Lignon*, Botaniſte du Roi, pour les Plantes étrangeres, le ſecret de déterminer en peu de tems les branches à faire racines ; & à devenir en moins de deux ans des Arbres à fleur, & à fruit. Quelques-uns s'étoient aviſez, comme lui, de mettre des branches dans des fioles pleines d'eau, pour voir ce qui en réſulteroit ; & ſi elles pouroient ſe nourir de la ſeule eau. Il eſt arrivé qu'elles y ont fait quelquefois des racines ; & ces phénoménes curieux ont donné ocaſion aux Phyſiciens, d'examiner ſi l'eau ſeule pouvoit être un ſufiſant aliment pour les Plantes. On s'eſt borné là. Mais *M. Lignon* a fait davantage. Il n'en eſt pas demeuré aux contemplations philoſophiques, il a voulu tourner ſes expériences du côté du Jardinage, & rendre utiles au public les amuſemens d'eſprit des Philoſophes. C'eſt ce qu'il a fait, en diſpoſant ces petits Arbres naiſſans à paſſer de la nouriture de l'eau de la fiole, à l'aliment que la Nature leur prépare dans la terre. Il y a réüſſi à miracle.

Pour ce qui regarde la germination des graines, & des noyaux par le moyen de l'eau, je ſuis redevable aux épreuves, que *M. Ghiareſchius* en a faites. Elles m'ont inſpiré la penſée d'aproprier ſes expériences de Phiſique, à la culture, & à l'embelliſſement des Jardins. Commençons par la métode, que nous tenons de *M. Lignon*, ſi connu par ſes voyages de la Guadeloupe, d'où il a aporté un très-grand nombre de Plantes terreſtres, & marines, qui ont bien juſtifié l'idée, qu'on s'étoit formée de ſon diſcernement, & de ſa connoiſſance en matiére de Plantes Exotiques. Nous ne ſaurions mieux faire, que d'inſérer ici une Lettre, où il rend compte du procedé, qu'il a tenu pour mettre en régle cette nouvelle maniére de provigner les Arbres, & les Arbriſſeaux.



LETTRE

DE MONSIEUR LIGNON, Botaniste du Roi, pour les Plantes Etrangeres.

A M. DE LA MALEMAISON, *Gouverneur pour le Roi, de l'Isle de la Guadeloupe, & autres.*

Sur une nouvelle maniére de provigner aisément les Arbres, & les Arbrisseaux.

MONSIEUR,

Il y a longtems que je cherche une occasion favorable, pour vous assurer de mes respects, & de l'envie que j'ai de mériter l'honneur de vos bonnes graces, tant pour mon frere, qui est établi à la Guadeloupe, que pour moi-même, qui me trouve à la veille d'y faire un nouveau voyage, afin d'y rechercher avec plus de soin & de diligence que jamais, les Plantes curieuses que la Nature produit si libéralement là, & aux Isles voisines. J'ai un nouvel engagement qui m'oblige à ce voyage; & cet

engagement eſt d'honneur & d'inclination. En éfet, que ne ferois-je point pour la ſatisfaction de Monſieur le prémier Médecin du Roi? Vous ſavez combien Monſieur FAGON *deſire ardemment que le Jardin Royal des Plantes ſe conſerve le luſtre, & la célébrité qu'il lui a donnée depuis quinze ans, & qui ont attiré à cette riche Ecole de Botanique, non-ſeulement l'admiration de toute la France, mais même de tous les Savans du Monde, qui viennent à Paris. On n'y avoit jamais vû tant de Plantes ſi rares, & cultivées avec tant de ſoin & de ſuccès. Mais que ne dois-je pas faire pour le ſervice de* SA MAJESTÉ, *qui me vient de gratifier d'un Brevet de* BOTANISTE DU ROI, POUR LES PLANTES ETRANGERES? *Ce Brevet eſt accompagné d'un don très-conſiderable. Vous devinerez bien,* MONSIEUR, *que tout cela eſt l'effet de la confiance qu'a le Roi, pour Monſieur* FAGON; *& de la protection dont cet illuſtre Mécénas des Botaniſtes a bien la bonté de me vouloir honorer. En attendant,* MONSIEUR, *le plaiſir de vous aſſurer dans le nouveau Monde, de l'attachement ſincére, que j'aurai toute ma vie, pour tout ce qui peut vous intéreſſer; permettez-moi d'avoir l'honneur de vous faire part d'une découverte qui ne ſera pas indifferente aux Curieux, & aux honnêtes gens, qui ſont leurs délices des in-*

nocens plaiſirs du Jardinage ; & qui me vint aſſez heureuſement en penſée pendant ma derniére traverſée de l'Amerique en Europe.

On me flatte que je ſuis allé dans mes réfléxions plus loin que nos Phiſiciens modernes. Car ſi quelques-uns ont entrevû la maniére nouvelle, que je pratique, pour faire prendre racine en peu de tems, & facilement à toutes ſortes de branches d'Arbres, on m'aſſure qu'aucun d'eux n'a eu la penſée d'en apliquer le ſecret à l'utilité, & à la perfection du Jardinage. Ravi ſerois-je, ſi cette découverte pouvoit me tenir lieu de quelque mérite auprès de vous. Je croirois avoir beaucoup fait, ſi j'étois parvenu à imaginer une choſe, qui pût vous procurer quelque agréable amuſement. Voici, MONSIEUR, ce que c'eſt.

Ce fut en 1698. que j'eus l'honneur d'être envoyé par le Roi, aux Indes Occidentales, pour en aporter en France les Plantes les plus rares. Comme je repaſſois avec une ample récolte, toûjours occupé de la conſervation des belles Plantes, que j'aportois pour le Jardin-Royal, je recherchois comment on pouroit les perpétuer en Europe, & déterminer ces Etrangeres à s'accommoder de nôtre Climat, & à nous laiſſer une poſtérité en France. Une Navigation de dix-huit cens lieuës donne le tems de réfléchir, & de philoſopher. Dans ce grand

loisir je m'imaginai que l'on pouroit multiplier en Europe ces Plantes curieuses, sans l'embaras des couches de fumier, & des cloches de verre; & dont le succès pour les Plantes Exotiques, est bien au-dessous de ce qu'on desire faire. Les Marcotes manquent souvent. Les Boutures, & les Graines sur couche & sous cloche ne réüssissent guéres, quelque aplication qu'on y aporte. Enfin il y a six ans que je voulus faire des eßais, de ce qui m'ocupoit l'esprit depuis plusieurs années. Le sujet que je choisis, pour ma prémiére épreuve, fut le petit Grénadier Nain à fruit, qu'on aporta en 1695. de la Côte du Bresil à la Guadeloupe; & que j'ai depuis aporté en France. Il faut vous avoüer, MONSIEUR, *que plusieurs afaires domestiques m'empéchérent de suivre mes expériences, autant qu'il le faloit, pour en conclure quelque chose de certain. Ce ne fut que le 20 Mars de l'année 1703. que je commençai mes expériences avec la résolution d'y donner tout le tems nécessaire pour réconnoître si mes conjectures pouroient me mener à quelque chose de bon. Je pris donc le bout d'une branche du petit Grénadier des Indes. Elle étoit große comme une plume à écrire; je la mis dans une fiole de verre avec de l'eau de riviére, & l'exposai au Soleil de midi sur une fenêtre, qui est au haut de la maison. Je changeois cette eau trois ou quatre*

fois la ſemaine. Il ne me parut pas dans les prémiers jours, qu'il fût rien ſurvenu de nouveau à ma petite branche. Quand le Soleil commença à faire ſentir plus de chaleur, je changeai l'eau tous les jours; parce qu'il me ſembloit que plus je renouvellois l'eau, la petite branche avoit un air plus ſain & plus gaillard. Il eſt vrai que quelques froids qui ſurvirent, retardérent la végétation, que j'attendois avec beaucoup d'empreſſement. Et j'ai conclu de-là, qu'il ne faut pas ſe preſſer de faire cette expérience, que le tems n'ait pris une aparence de douceur durable; afin de ne ſe pas tourmenter inutilement. Mais ma joye fut complete environ ſix ſemaines après. J'aperçûs vers le bas de la branche, qui trempoit dans l'eau, une pointe blanche, longue d'environ deux lignes, & de la groſſeur d'une épingle. C'étoit une petite racine très-tendre.

Je voulus donner une nouriture plus ſucculente à cette petite Plante naiſſante. En éfet je pris un peu de terre franche, que je broyai dans mes doigts, & que je répandis dans l'eau. Le lendemain je remarquai que la racine avoit augmenté de moitié. Je verſai l'eau doucement, pour ne pas détacher le limon, qui s'étoit mis autour de la jeune racine; & je lui donnai une eau nouvelle; en ajoûtant encore un peu de terre, comme réduite en poudre im-

palpable. Je laissois tomber cette terre autour de mon petit arbre, afin qu'il s'en revêtit par le pié: Véritablement j'observois, quand l'eau s'étoit clarifiée, que cette terre envelopoit la petite racine & le pié de mon petit arbre. Je fus charmé de voir ma petite branche ainsi métamorphosée en un arbrisseau. Trois jours après, je découvris une seconde racine au dessous de la prémiere. Alors je m'assurai d'avoir trouvé la maniére de faire prendre racine aux boutures des Plantes Exotiques, sans le secours des cloches & des couches.

J'eus soin de nourir cette seconde racine, comme j'avois fait la prémiere; & je fis si bien qu'en dix ou douze jours mes nouvelles racines végétérent considerablement. Le haut même de la branche ne se tenoit pas dans l'inaction. Il devint hérissé de quantité de petites pointes rougeâtres, qui étoient autant de boutons, prêts à donner des feüilles Voilà donc un arbrisseau dans toutes les formes.

Il étoit question de le sévrer de cette nouriture trop foible, pour lui en donner une plus solide; car enfin je comprends bien que toutes sortes d'arbres ne trouvent pas dans l'eau une nouriture sufisante; & qu'il faut sur tout aux arbres fruitiers, outre le nitre leger qui se peut trouver dans l'eau, les sels & les sucs nouriciers de la terre, pour les mettre en état

de fleurir & de fructifier. En un mot, il faloit transplanter mon arbrisseau, & le transporter de l'élement des Poissons, dans l'élement des Plantes, qui est la terre.

C'étoit-là où je redoutois quelque écueil mortifiant. Il y falloit venir. Je remplis de bonne terre un petit pot : je tirai mon arbrisseau de la fiole : ses racines étoient envelopées par le limon qui s'étoit formé à l'entour : en cet état je le mis doucement dans cette terre en couvrant peu-à-peu les racines. Je ne manquai pas de bien humecter la terre. Et pour ne pas dépayser si fort tout-d'un-coup nôtre jeune arbrißeau, je remplis d'eau un plat, dans lequel je mis le bas du petit pot ; afin que les racines trouvassent à se nourir de la même matiére, qui leur avoit donné la naissance.

Il est inutile de faire observer, que dans les prémiers jours de cette transplantation, je me gardai bien d'exposer l'arbrisseau aux fraicheurs de la nuit, & à l'ardeur trop vive du Soleil durant le jour.

Mais il me parut que mon arbrisseau reconnoissant que la terre étoit mieux son fait que l'eau, il n'aimoit pas à sentir au dessous de sa racine l'eau, dans laquelle le bas du pot trempoit. Il poussoit à la vérité de petites branches, mais d'un verd pâle ; & ce vermeil, qui acompagne d'ordinaire les pousses nouvel-

les,

les, n'y paroiſſoit pas. Je devinai la cauſe du mal : j'otai le pot hors de l'eau ; & je commençai à traiter mon petit Grenadier, comme une Plante adulte, & qui étoit ſortie d'une délicate enfance. Tout alla à merveilles : Durant tout l'Eté il a été paré de feüilles d'un verd, & d'un vermeil à faire plaiſir. L'Hiver j'ai fait pour lui ce que l'on fait pour les Orangers, pour les Grenadiers, & pour tant d'autres Arbres, qui ne s'acomodent point de cet air plein de frimats, & de glaces, dont cette ſaiſon déſole la Nature. Il perdit ſes feüilles à la fin de l'Autonne, il en pouſſa de nouvelles au commencement du Printems. Il en étoit couvert comme une petite forêt, quand j'en fis préſent au mois de Mai 1704. à M. L'ABBE' DE VALLEMONT. *Il a eu le plaiſir de le voir donner une belle fleur du plus vif incarnat du monde dez cette année-là. Voilà l'Hiſtoire de cette nouvelle maniére de multiplier les Plantes étrangeres.*

Vous pouvez bien compter, MONSIEUR, *que je ne me tins pas les bras croiſez, l'année ſuivante. Comme l'Eté fut fort chaud, je fis mes expériences ſur pluſieurs Plantes de differentes eſpéces. Je ne me ſuis pas renfermé dans les Plantes utiles à la vie, je me ſuis hazardé ſur celles qui ſont de pure curioſité. La fameuſe* SENSITIVE, *qui donne tant de peine*

à élever, se multiplie fort heureusement par le moyen de mes fioles. J'ai fait prendre racine à plusieurs branches ; & la verité du fait est, que pas une de ces branches n'a manqué. Un de mes amis a gardé tout l'Eté, une de ces branches, qui étoit devenuë une fort jolie Plante. Plusieurs personnes de considération savent, que durant cet Eté j'ai multiplié avec plaisir plusieurs autres sortes de Plantes étrangéres. Il y a des Curieux qui conservent actuellement la GRANADILLA, *ou la Fleur de la Passion, venuë pareillement de branches qui ont pris racine dans l'eau. Je ne puis oublier de remarquer, qu'un de mes petits Grenadiers trois mois après sa naissance, par la Végétation hydraulique, a poussé quatre Fleurs toutes charmantes. On voit par là jusqu'où l'Art peut aller, & combien il sera aisé à l'avenir de multiplier les Arbres curieux. Cependant je n'ai pas négligé la métode ordinaire. J'ai voulu voir comme elle me réüssiroit sur mes mêmes Plantes. J'ai mis en terre plusieurs branches de differens Arbres : & la vérité est, que tous mes soins ont été inutiles. Aucune de ces branches n'a pris racine, quelque précaution que j'aye aportée pour leur en faire pousser. On n'a pas épargné les cloches, ni les bonnes couches de fumier ; & tout cela très-inutilement : nulle n'a donné aucun signe de vie. Il est vrai qu'on*

trouve un ſuccès preſque immanquable, à proceder par la voye des Marcotes : Mais quel embaras n'y a-t'il point ? Il n'eſt pas aiſé de courber, & de coucher des branches dans la terre : Et quand cela eſt fait, il faut le ſoin des arroſemens, il faut ſe précautionner contre les ardeurs du Soleil, & les fraicheurs de la nuit. Il faut des années entiéres, avant que de lever ces Marcotes, & par ma métode nos Arbres fleuriſſent quelquefois au bout de trois mois. Certainement, pour peu que l'on y réfléchiſſe, on demeurera d'accord, que de quelque maniére qu'on s'y prenne, pour multiplier des Plantes, la Végétation par la ſeule eau eſt inconteſtablement la plus curieuſe, la plus aiſée, & la plus ſeure. J'ai obſervé dans mes voyages, que les Sauvages de la Dominique, quand ils tranſportent dans leurs Pirogues, des Plantes d'une Iſle à l'autre, ils ne manquent jamais, avant que de les planter, de les mettre dans l'eau durant trois ou quatre jours, pour rouvrir les pores, que la ſechereſſe durant le tranſport, pouroit avoir rétrecis & fermés. C'eſt ainſi qu'ils les préparent à réprendre les ſucs nouriciers de la terre. Les habitans de la Guadeloupe font encore la même manœvre. Auſſi faut-il avoüer que par ces petits ſoins ils ſont parvenus, à avoir chez eux des Arbres de toutes les parties du monde.

C'est ce que j'ai vû dans le tems que j'étois sur les lieux.

Il y a plusieurs petites particularitez, dont je ne fais point mention ici, au sujet de nôtre nouvelle Végétation. Il faut vous laisser, MONSIEUR, *le plaisir d'imaginer de vous-même, plusieurs petits procedés, qu'on est ravi de ne devoir qu'à sa seule imagination. Comme vous avez le génie vif, heureux, & que vous aimez passionnément la culture des Fleurs & des Arbres, vous irez beaucoup plus loin que je n'ai fait. C'est assez que j'aye rompu la glace. Je m'estimerois très-heureux, si cette curiosité pouvoit vous faire plaisir, & être de quelque utilité au public. Je suis, avec tout le respect, & l'attachement possibles,*

MONSIEUR,

A Paris ce 1. Avril 1708.

Vôtre très-humble, & très-obéïssant serviteur,

J. LIGNON.

OBSERVATION.

Plusieurs Avantages de cette nouvelle maniére de provigner les Plantes, & les Arbres.

I. La Nature a toûjours afecté l'obscurité, & le secret dans ses productions, & il semble qu'elle a voulu que la voye qu'elle tient pour la formation des Minéraux, des Plantes, & des Animaux, fût tellement inconnuë aux hommes ; qu'ils doivent se contenter de ce qu'elle produit ; sans jamais songer aux ressources, qu'ils pouroient attendre de l'Art. C'est pourquoi les Philosophes n'ont point hésité d'apeller les lieux destinez à la propagation des trois Familles du monde élementaire, l'*impénétrable sanctuaire de la Nature. Abditi Naturæ recessus : naturæ sacrarium.*

Mais par nôtre nouvelle maniére de provigner les Plantes, on a le plaisir de voir dans une fiole pleine d'eau, la Nature agir à découvert. Le desir qu'elle a de ne pas demeurer stérile, & sans action, lui fait trahir son secret. Il est certain que la curiosité trouve bien son compte dans cette végétation par la seule eau. On considere là à loisir la sagesse infinie du Maître Souverain,

qui a formé des loix, & des régles, que la Nature ne viole jamais. D'abord c'eſt une petite racine, qui paroît ; les feüilles ne viennent qu'après. Il faut de la nouriture pour entretenir ces feüilles naiſſantes ; auſſi la Nature commence-t'elle par former les organes, qui doivent leur communiquer le ſuc nouricier. Franchement la vûë de ce petit ſpectacle, renfermé dans une fiole, tranſporte bien-tôt l'eſprit vers la ſuprême Intelligence, qui poſe pour baze de toute cette admirable œconomie, une matiére brute, & incapable de ſe mettre d'elle-même en mouvemens. *S. Antoine*, qui prenoit dans les ſpectacles de la Nature, le ſujet de ſes méditations, avoit-il une ſpiritualité mal entenduë ? Certes il ne pouvoit puiſer dans une plus riche ſource les motifs de loüer, & de bénir le Créateur.

II. Par cette nouvelle maniére on donnera à un Arbre d'une bonne eſpéce, une poſtérité nombreuſe en peu de tems ; en prenant ſeulement quelques bouts de branches, qu'on mettra dans une fiole, & qu'on placera dans un lieu bien expoſé au Soleil. Car enfin avec l'humidité il faut indiſpenſablement la chaleur du Soleil. C'eſt pourquoi les Philoſophes apellent cet aſtre *le grand Archée, le vrai feu de la Nature, & dont*

l'absence dans l'hiver, fait que le Sel balsamique, & volatile, qui est l'aliment des Plantes, est tellement fixé par le froid, qu'il ne peut se fermenter, & se mettre en mouvement. De-là vient le triste engourdissement, où l'on voit toute la Nature dans cette affreuse saison. La chaleur anime les corps, & le froid les tuë, ou suspend toutes les fonctions de la vie. *Sol variat circuitu suo quæ terrâ nascuntur*, dit Platon : *Lib. XXIII. Cratyl. pag*, 318. Il donne la vie à tout ce qui naît de la terre. C'est lui, dit *Levinus Lemnius*, qui fait germer les semences, & meurir les moissons. *Solis operâ propagantur sata, ac fruges maturescunt. De occult. nat. miracul. Lib. II. cap. 41. pag. 242.* Il ne faut pas oublier de changer tous les jours l'eau de la fiole. Dez que le Nitre est épuisé, il faut une eau nouvelle. C'est ce Nitre, qui fait tout dans la germination, & dans la propagation des Plantes.

Quand je dis qu'il faut souvent renouveller l'eau, je le dis d'après les Savans, qui ont fait des expériences sur la Végétation par la seule eau. Le fameux Chymiste *Adolphus Balduinus*, dont il y a des ouvrages si curieux dans les recueils *Curiosorum Naturæ*, recommande cette eau nouvelle avec beaucoup d'instance. *Sed aqua renovanda sæpe est.*

S'il avoit ſongé combien ces expériences peuvent être utiles au Jardinage, il auroit tout fait: car enfin de ſa part on peut dire qu'il a beaucoup perfectionné cette nouvelle culture des Plantes. Il s'en promet des miracles: mais il faut que ce ſoit lui, qui parle. Le ſtile des Chymiſtes eſt d'un brillant inimitable. *Il faut avoüer*, dit-il, *que le R. P. Fabri philoſophe d'une maniére ſolide.* Il ſoûtient qu'avec l'eau, & la chaleur du Soleil, on peut nourir, faire végéter, & fleurir toutes ſortes de Plantes dans des fioles de verres; y faire pouſſer les Plantes étrangeres, leur faire porter des fleurs, & des fruits quatre fois par an, pourvû qu'on les conſerve contre les inſultes du froid: & même reſſuſciter des Plantes mortes. Il y en a qui doutent de çela: mais moi je n'en doute nullement. L'année derniére, je fis une belle épreuve, d'après *Borellus*, & qui me donna beaucoup de ſatisfaction. Je n'avois jamais crû que des Plantes euſſent pû ſe nourir avec de l'eau ſeule; & je ne le croirois pas encore, ſi je n'avois expérimenté durant ſix mois, qu'en mettant dans des fioles de verre pleines d'eau, de petits réjettons de Baſilic, ils y ont fait des racines, pouſſé des feüilles, & donné des fleurs. Outre la chaleur du Soleil, il

faut avoir un grand ſoin de renouveller ſouvent l'eau : *Sed aqua renovanda ſæpe eſt.* Ce qui me fait croire, que l'eau, & les irradiations du Soleil ſufiſent pour la nouriture des Plantes. *Quare credendum eſt ab aere, & aquâ nutrimentum capere.* Le docte *Libavius*, fait mention d'une Plante, dont la graine a germé ſous l'eau dans une fiole de verre. *Frey* parle d'une Tulipe venuë d'un Oignon mis pareillement dans l'eau. Mais il faut voir ce que dit un Auteur François (*Planis-Campi*) dans ſa petite Chirurgie, *chap.* 22. Si je vis l'an qui vient, ajoûte *Balduinus*, mon cabinet deviendra un jardin. Je prépare un grand nombre de fioles de verre, où j'aurai toute l'année, des Violettes, des Roſes, des Narciſſes, des Tulipes, des Giroflées, & toutes ſortes d'autres fleurs, que je veux rendre immortelles. Comme le ſel eſt le baume de l'eau, ſans lequel elle ne ſe conſerveroit point, & ne pouroit nourir les Plantes, je préparerai ce ſel, & cette eau d'une maniére qui donnera l'immortalité à mes fleurs. L'œil mortel n'a jamais vû ce que je ferai ; & il n'y a point d'homme vivant, qui le puiſſe faire ; à moins qu'il n'ait lû *ma Flore immortelle* : NISI FLORA NOSTRA INSPECTA SEMPER VIVA. *Miſcellan. Curioſor. nat.*

1674. *de Virtutib. Auri, chap. XII. pag.* 160. Cela enchante. Véritablement il y a du bon là-dedans : mais je ne voudrois pas répondre de tout.

Il eſt plus aſſûré de compter avec *M. Chiareſchius*, parce qu'il n'avance que ce qu'il a déja éxécuté. Il a tourné ſes expériences tout-à-fait du côté de la germination des graines. Et cette manœuvre-là ne laiſſe pas d'avoir ſon mérite. Il eſt bon que chacun ait ſon objet particulier : c'eſt par là qu'on perfectionne la phyſique. *M. Ghiareſcius* en philoſophant ſur les graines, a découvert une nouvelle maniére de les faire lever, qui ſera d'une grande utilité pour les graines exotiques. On ſe paſſera fort bien de l'atirail, & de l'embaras des couches, & des cloches. On ira même plus vîte par la germination dans les fioles, comme on le peut voir par ſes expériences. Je n'ignorois pas, dit *M. Ghiareſchius*, qu'il y a des Plantes, qui n'ont nul commerce avec la terre; mais je ſavois auſſi que ces Plantes; qui ſont la Cuſcute, le Gui-de-Chêne, le Lierre, &c. ſe nouriſſent ſur des Arbres, qui tirent de la terre leur aliment. Mais de plus je ſai à préſent, qu'on peut élever des Plantes de graine; ſans qu'elles empruntent rien de la terre, ni par elles-mêmes, ni par la

mediation d'aucuns arbres. J'en ſuis aſſûré par mes expériences. J'ai commencé par les Plantes imparfaites, comme ſont les Champignons. Je mis au fond d'un vaiſſeau l'ozier qui couvroit une bouteille de verre; je mis deſſus quelques petits morceaux de Champignons ſans aucune terre; j'aroſois le tout d'un peu d'eau tiéde. En 12. jours il ſe forma de petits Champignons ſur cet ozier. Leur tige étoit groſſe, comme une plume à écrire. Ils continuérent de végéter très-bien. On ne peut être plus content que je l'étois.

A cette épreuve, qui ne m'avoit pas mal réüſſi, j'en fis ſuccéder d'autres, qui ne ſont pas moins curieuſes. Je mis, dans le même vaze, & ſur le même ozier, des Féves, des Poix, du Froment, du Ségle, du Blé ſarazin, de la graine de Concombre, de Melon, de Fénoüil, &c. En peu de tems tout cela germa avec beaucoup de facilité. Il y en eut quelques-unes plus diligentes que les autres à faire leur devoir. Mais enfin aucune ne réſiſta aux douces ſollicitations de l'humidité jointe à la chaleur du Soleil. A la vérité, le Fénoüil, le Blé ſarazin, le Millet ne paſſérent pas la hauteur de deux pouces. Tout le reſte monta deux, ou trois fois plus haut: là ſe borna l'eſpace

de leur vie. Ces tendres Plantes se flétrirent, & moururent. Il n'y eut que les Poix chiches, que je retirai de-là, & que je transplantai dans un pot plein de terre, où ils fleurirent, & montérent en graine avec tout le succès possible.

Entr'autres choses j'observai, que deux Féves, dont chacune pezoit dix grains, avant que d'être mise en lieu de germination, pezoient 72. grains chacune, après qu'elles eurent germé, & poussé. Cet accroissement ne peut être attribué qu'à l'eau commune ; puisqu'elles n'avoient aucune communication avec la terre. L'expérience que *Van Helmont* a faite sur une branche de Saule, & celle de *M. Boyle* sur un Melon des Indes ; que ces deux Savans avoient fait végéter par les seuls arrosemens dans une terre qu'ils avoient pesée, & dont ils retrouvérent ensuite le même poids, ne démontrent pas si bien ; que l'eau seule peut sufire pour l'acroissement des Plantes. Car enfin dans leurs expériences on peut toûjours soupçonner que quelques petits écoulemens de corpuscules terrestres, & salins y ont eu part.

Plus mes essais, ajoûte *M. Ghiareschius*, réüssissoient, & plus mon imagination s'échaufoit, & me suggéroit des maniéres plus

ingénieuſes, pour épier juſqu'où la Nature peut aller par la ſeule voye de l'eau, dans la végétation des Plantes. Je m'aviſai de mettre au fond de mon vaiſſeau, de la ſciüre de bois bien ſec; parce que cette poudre de bois eſt plus propre à conſerver long-tems l'humidité, & à permettre aux racines naiſſantes de s'y facilement inſinuer. D'ailleurs pour les aroſemens, je ne me ſervis plus d'eau commune: j'employai une eau, où j'avois diſſous diférens Sels. Je m'aperçûs bien-tôt que tous mes petits ſoins n'étoient pas inutiles. Je remarquai une force dans mes jeunes Plantes, qui étoient parées d'un verd vif, & vigoureux, que je n'avois point vûë dans mes eſſais précédens. Trois Féves ſur tout avoient crû d'un pié & demi de haut: elles portoient des feüilles, & des branches toutes belles, & donnérent des fleurs un mois durant: Et ſi les nuits froides n'étoient point ſurvenuës, je me promettois de manger des féves nouvelles au mois de Novembre. *Acta Erudit.* 1688. *pag.* 483. Tout ce détail n'ennuie point. Les curioſitez de Phyſique ſont amuſantes, quand même on en demeureroit là. Mais certainement voilà la Nature décelée. Elle nous a laiſſé croire durant pluſieurs centaines d'années, que les Plantes ne pou-

voient naître, & se nourir, que dans la terre; & nous savons aujourd'hui parfaitement, qu'à la place de cette mere universelle des Végétaux, on peut substituer l'eau, comme une excélente nourice: à laquelle on peut seurement confier la naissance, & la nouriture des Plantes; sur tout jusqu'à un certain âge. Il faut en éfet consentir, pour le bon ordre, que la terre revendique ses enfans, quand ils sont hors de l'enfance: afin de les tirer du seul usage de l'eau & du sel, comme d'un régime trop austere, & de leur communiquer le délicieux, & solide aliment de ses sucs nouriciers. Mais après tout, voilà un secret infaillible, pour faire germer promtement les graines, les noyaux, & les fruits des pays étrangers; & qu'on a tant de peine à déterminer à la germination par la voye des couches de fumier, & des cloches de verre. Outre l'utilité qui en va revenir au Jardinage, rien n'est plus agréable que ces petites expériences. Il n'en coûte pas cinq sous, pour s'y divertir un Eté tout entier. Il n'est point besoin d'avoir étudié des cahiers de Philosophie, pour suivre ces charmes innocens de la plus belle Physique. Là tous les hommes sont de niveau. Ces petits jeux de la Nature sont à la portée de tout le monde: chacun y peut

prendre part, & faire des fenêtres de sa chambre un Jardin sans terre.

III. Un troisiéme avantage de cette métode; c'est qu'on pouroit faire en France des transplantations de ces Plantes étrangéres, que nous n'avons encore regardées, que comme l'ornement des Cabinets des Curieux, ou l'objet du commerce des Droguistes. Quelle utilité n'en reviendroit-il point à la Nation, s'il nous arivoit de faire réüssir chez nous ces Plantes, dont nous achetons si cher les écorces, les bois, les gommes, les feüilles, les racines, & qu'il faut aller chercher au milieu de tant de hazards dans l'Orient, & dans l'Occident? Quel profit n'est-il point revenu aux Portugais d'avoir transplanté chez eux les Orangers de la Chine? Par le moyen de leurs Oranges, ils tirent des sommes immenses d'or, & d'argent, de France, d'Angleterre, de Hollande, &c. Il faut consulter la-dessus la savante histoire de la societé Royale de Londre. *Par ces Transplantations*, dit l'Historien, *on pouroit se procurer des avantages prodigieux*..... Les Oranges de la Chine qu'on cultive depuis peu en Portugal, atirent de la seule Ville de Londre un grand revenu aux Portugais. La Vigne du Rhin qu'on a transplantée dans les Cana-

ries, a produit un jus beaucoup plus délicieux; & a fait que les rochers, & les sablons de ces Isles brûleés par le soleil, sont devenus un des Cantons de la terre le plus riche qui soit au monde. On peut aussi aléguer un exemple de ce qui est en état de réussir à merveilles. La Virginie, ajoûte l'Historien, a déja produit assez de soye pour les habits de nôtre Roi: & il poura ariver dans la suite qu'elle fournira des draps à la plus grande partie de l'Europe, & un trésor asseuré à nos Rois. En éfet si les Vers à soye y réüssissent, comme on n'en doute point, le profit en sera inconcevable. On le peut conjecturer par le nombre des caravanes, & des grandes villes de la Perse, qui sont entretenuës par la seule manufacture de la soye; & par les prodigieux revenus que ce commerce amene dans les Doüannes du Sophi. *Part. III. Sect.* XXVIII. *pag.* 477. Voilà les Réflexions de *M. Thomas Sprat*, auteur de cette histoire. Heureuses les Nations qui ont de tels Philosophes, dont les études ont toûjours pour objet, non point des idées creuses, des tourbillons imaginaires, des atomes vagues, des Elémens fantastiques; mais l'utilité de l'Etat, l'abondance, & la félicité des peuples. Je ne saurois m'empécher de dire qu'il y a dans ce

seul

ſeul raiſonnement de *M. Thomas Sprat* plus de bonne Philoſophie, que dans toutes les contemplations oiſeuſes de *Deſcartes*, & de *Gaſſendi*.

Ceux qui ont un peu à cœur le bien public, ſont charmés, quand ils voyent des ſavans, & des ſavans de condition s'apliquer à procurer les commodités de la vie, & l'abondance dans leur pays. C'eſt ce qui a fait qu'on a reçu avec tant d'éloges en Angleterre, le livre intitulé; *Sylva & Pomona*, composé par *M. Evelin* de la Societé Royale de Londre. La prémiere partie de ſon livre tend à enſeigner la maniére de cultiver, & de conſerver les Bois, & les Forêts, afin que l'on ait toûjours en Angleterre beaucoup de bois à bâtir, & de bois à brûler. Ce qui eſt, dit l'Auteur, d'une conſequence infinie pour l'Etat, où le bois, pour faire des Navires, & des Maiſons, ne doit jamais manquer. Sa *Pomone* excite l'Anglois à planter des Pommiers pour avoir du Cidre. *Par ce moyen*, dit *M. Evelin*, nous aurons chez nous une liqueur plus conforme à nôtre temperament, & même plus douce & plus agréable que pluſieurs vins qu'on tranſporte en Angleterre, & qu'on ne ſauroit boire ſans ſucre. Pour faire ce Cidre charmant, il faut moins

de peine, moins de tems, moins de frais, moins de perſonnes, que pour la culture des Vignes. Et à l'exemple du Roy (*Charle II.*) qui dez les prémiers jours de ſon rétabliſſement fit planter en beaucoup d'endroits un grand nombre de Pepiniéres, & de Pommiers; pluſieurs perſonnes conſiderables ont fait la même choſe, & joüiſſent déja du plaiſir de boire cette ſalutaire liqueur, qui les dédommage délicieuſement de leurs frais, & de leurs travaux. Ainſi nous allons voir dans peu nos compagnes devenuës des *Champs Eliſiens*. L'Angleterre ſera les *Iſles fortunées*, les Jardins des *Heſperides*. Quand je regarde ces Pommes jaunes, & meures dans nos Pommiers, il me ſemble que je vois les Pommes d'or qu'*Alcinoüs* cultivoit dans l'Iſle de Corfou. Ces Pommes d'or ſont une fable; mais le ſavoureux Cidre que nous commençons de boire en Angleterre, eſt le ſuc précieux des fruits réels, & charmans de ces arbres ineſtimables, que nous avons ſû tranſplanter de Normandie en Angleterre. *Et tùm re verâ merebimur vetus nomen Fortunatarum Inſularum, & hortorum Heſperidum. Act. Philoſoph. Novemb. 1669. Tom. V. pag.* 337. Si nous ſommes froids & indolens ſur nos interêts, il y a là de quoi nous réchaufer & nous donner de l'émulation.

Rien ne ſera plus facile que de tranſporter les arbres curieux, ou utiles d'un pays à l'autre; d'Aſie même en Europe. Il ne faut que des bouts de plantes, qu'il eſt aiſé de conſerver dans de la mouſſe, ou dans des herbes humectées, même d'un peu d'eau de mer, adoucie avec de l'eau commune. Ces bouts de branches pouſſent des racines à merveilles par la végétation dans la ſeule eau. J'en dis autant des graines, des noyaux & des fruits. L'eau eſt un merveilleux diſſolvant, & très-puiſſant pour ouvrir le ſein des germes, qui renferment les Plantes.

IV. On n'acheveroit pas, ſi on vouloit décrire, toutes les utilités & tous les agrémens de cette nouvelle maniére de multiplier les Plantes. Les Arbres portent plûtôt des fleurs, & des fruits; comme nous l'avons vû dans le petit Grenadier des Indes; qui, trois mois après ſa formation, ſe trouva orné d'une belle fleur. Si on a vû des gréfes donner des fleurs, & des fruits dez la prémiere année, cela eſt rare; & ne fait que les affoiblir. Mais quand même les gréfes fructifieroient ſi-tôt, ne faut-il pas élever des arbres propres à les porter. Ce ſont des longueurs, dont on eſt quite par nôtre nouvelle méthode, qui n'a rien

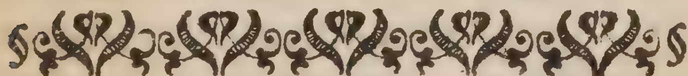
d'embaraſſant, & où tout eſt facile, & agréable.

Il ne me reſte plus qu'un mot à dire; c'eſt que s'il étoit poſſible d'avoir, & de conſerver de l'eau de pluie, pour remplir les fioles, le ſuccès en ſeroit plus beau; parce que l'eau de pluie eſt impregnée du Nitre de l'air. C'eſt une eau pure, & féconde, que les Plantes boivent avec plaiſir. Vitruve, qui étoit auſſi ſavant dans la Phyſique, que dans les Mathématiques, préfere l'eau de pluie à toutes les autres. 1. Parce qu'elle ſort des nuées enceintes des vertus ſéminales que les vapeurs, & les exhalaiſons ont élevées de la terre, & de la mer; & 2. parce qu'avant que de tomber ſur la terre, elle eſt filtrée au travers de l'air, dont elle imbibe le Nitre, qui la rend féconde. *Ex imbribus aquo ſalubriores habet virtutes, ... per aeris exercitationem percollata pervenit ad terram. De Architect. Lib.* VIII. *cap.* 2.

Au reſte je n'héſiterois pas à mettre un peu de Nitre dans l'eau de la fiole: & quand je ferois des expériences ſur des branches, des graines, ou des noyaux de conſéquence, j'y jetterois un peu de Sucre: c'eſt un ſel balſamique, qui peut utilement adoucir ce qu'il y a peut-être de trop vif dans

le Nitre. En un mot nous avons vû que M. *Ghiareſchius* mêloit quelques ſels dans l'eau pour avancer la végétation; & que M. *Digby* mettoit avec le Nitre, une matiére, propre à le rendre *plus amiable*. Il eſt maintenant aiſé d'enchérir ſur tout ce que nous avons dit, & de perfectionner ce que nous ne donnons, que comme une legére ébauche.

Qui connoitra l'enchaînement des choſes ſupérieures, avec les inférieures; celui-là pénétrera dans tous les plus grands miſtéres de la Nature, dit un ſavant Arabe. *Qui ſciverit catenam connectentem ſuperiora inferioribus, hic myſteriorum maximum penetrabit*. Algaziel.



CHAPITRE II.

Cette maniére de multiplier les Plantes, par le moyen de l'eau, eſt fondée ſur la Phyſique des plus anciens Philoſophes, & qui a été renouvellée par des Savans du dernier ſiécle.

QUOIQUE l'Ecriture Sainte ne nous ſoit pas donnée, pour nous faire des

Philoſophes; & que nous y devions chercher plûtôt la ſcience du ſalut, que la connoiſſance des choſes naturelles, il eſt pourtant du devoir de ne point s'éloigner de ſes paroles, & de ſon ſens, quand nous expliquons les phénomenes de la Nature. Il eſt dit dans la Genéſe, que Dieu a créé le monde en ſix jours; je m'en tiens-là; La foi parle, il faut que la raiſon ſe taiſe. Il eſt raporté que *la Lumiére fut faite le prémier jour*: Rien ne me peut détacher de cette Parole adorable. Point de raiſonnemens. C'eſt pourquoi je réjette ſans façon une opinion qui poſe, que *la lumiére ne fut point faite d'abord; parce que la Lumiére n'eſt qu'une ſuite du Soleil, comme le Soleil n'eſt qu'une ſuite de la diviſion de la matiére, & que la diviſion de la matiére n'eſt elle-même qu'une ſuite du mouvement local.* Il y a de l'eſprit là-dedans; mais je ne m'en acommode pas pour cela. Il faudroit auparavant concilier ce raiſonnement avec l'hiſtoire de la naiſſance du monde. Or je ne vois pas que cette conciliation ſoit faiſable. Pourquoi? C'eſt que bien loin que la Lumiére ſoit une ſuite du Soleil, il eſt dit formellement dans la Genéſe, que la Lumiére fut faite le prémier jour; & que le ſoleil ne fut fait qu'au quatriéme.

Si les Manichéens, qui combatoient si chaudement la Genése, avoient eu connoissance de la distinction *des Etres substantiels, & des Etres modaux*, ils l'auroient bien fait valoir contre *saint Augustin*. Mais hûreusement pour ce saint Docteur le Cartésianisme étoit encore errant avec ses trois Elémens, & ses tourbillons dans les espaces imaginaires. Ces Hérétiques n'auroient pas manqué d'acuser *Moyse* de renverser l'ordre des choses en mettant la création d'un *Etre modal comme la Lumiére*, trois jours avant la création du Soleil, *dont elle n'est qu'une suite*. Il est vrai que *saint Augustin* leur auroit répondu, comme il l'a fait en d'autres rencontres; qu'il nous sera toûjours glorieux de croire ce que Dieu a dit, & qu'il ne nous sera jamais honteux de ne pas comprendre tout ce qu'il a fait: Et que quoique nôtre raison ne fût pas assez éclairée, pour répondre aux dificultés, qu'on nous objecte; nôtre foi seroit toûjours assez ferme, pour s'en moquer. *Hæc & si ratio refutare non posset, fides tamen irridere deberet. Cont. Faust. Lib.* XXXIII. *cap. 6.*

A s'en raporter au Texte de la Genése, il semble que toutes choses ont été tirées, & formées de l'eau. Voici les paroles saintes. ℣. 1. *Au commencement Dieu créa le Ciel*

& la Terre. 2. La Terre étoit informe, & toute nuë; les ténébres couvroient la face de l'abyme; & l'Esprit de Dieu étoit porté sur les eaux. 3. Or Dieu dit: que la lumiére soit faite, & la lumiére fut faite..... 6. Dieu dit aussi, que le Firmament soit fait au milieu des Eaux: & qu'il sépare les Eaux d'avec les Eaux..... 9. Dieu dit encore: que les Eaux qui sont sous le Ciel se rassemblent en un seul lieu, & que l'Element aride paroiße. Et cela se fit ainsi..... 20. Dieu dit encore: que les Eaux produisent des Animaux vivans, qui nagent dans l'eau, & des Oiseaux, qui volent sur la terre. Genes. chap. 1. Il se présente d'abord à l'esprit, que l'Eau est le sein d'où Dieu a tiré toutes choses. Elle est ce cahos, qui sort du néant par la création. Dieu en tire la terre en séparant la partie la plus épaisse de ces eaux. Et de cette partie limoneuse il en a formé ensuite les Plantes, & puis les Animaux. Des eaux pures il en a formé les Poissons, & les Oiseaux. Donc tous les corps du monde élémentaire tirent leur origine des eaux.

Tostat examinant, pourquoi il est dit dans l'Ecriture, que les Oiseaux ont été formés des Eaux, aussi-bien que les Poissons; il répond qu'il y a deux choses dans l'eau. 1. Une partie plus crasse, & qui tient en-

core du limon, & que cette matiére étoit fort propre à former des Poiſſons. 2. Il y a une autre partie legére, volatile, & qui s'exhale en vapeurs, comme on le peut voir dans de l'eau qui eſt ſur le feu. Or cette partie ſubtile de l'eau étoit convenable à la nature des Oiſeaux, qui s'élevent, & volent dans l'air. *Quæſt. 325. in Geneſ.*

S. Baſile, *S. Ambroiſe*, & pluſieurs autres ſaints Péres ont crû que les oiſeaux comme les poiſſons ont été formés de l'eau: & je ne vois pas qu'il y ait lieu d'en douter.

S. Thomas eſt dans le même ſentiment: *Et ideo productio avium aquæ aſcribitur. Quæſt.* 71.

Ce ſentiment eſt celui des prémiers Philoſophes, qui ont parû dans le monde: ainſi on peut dire, que ce ſyſteme eſt auſſi ancien que la Philoſophie même.

Thalès de Milet, le prémier d'entre les Grecs, qui s'eſt apliqué à étudier la Nature, & que *Diogéne Laerce* a mis à la tête de tous les Philoſophes, dont il a fait l'hiſtoire, enſeignoit que *l'Eau étoit le principe matériel, dont toutes choſes étoient faites.*

Ce Philoſophe, dit *Ciceron*, eſt le prémier, qui a parlé de Phyſique: Il eſtimoit que l'eau étoit l'origine de toutes choſes, & que Dieu eſt un Eſprit, qui s'eſt ſervi

de l'Eau, pour former tous les corps naturels. *Thales enim Milesius, qui primus de talibus rebus quæsivit, aquam dixit esse initium rerum : Deum autem eam Mentem, quæ ex aquâ cuncta fingeret. De Nat. Deor. Lib. I. n. 25.*

Toute belle que paroisse cette opinion de *Thalès*; il semble que *Plutarque* l'embellit encore. Car selon lui *Thalès* croyoit, que *toutes choses étoient composées d'Eau, & qu'elles s'en rétournoient aussi toutes en Eau.* Des opinions de Philosoph. *chap.* 3. Or cela est bien savant, & montre que ce Prince de la Secte Jonique avoit pénétré, par la subtilité de son génie, dans tout ce que nos Chymistes ont découvert depuis avec beaucoup de travail par leur analyse. Car après tout il n'y a pas si longtems, que nous avons lieu de croire, que toutes choses rétournent en eau. Le Journal des Savans du 12. Décembre 1678. parle d'un Auteur, qui soûtient que l'Eau est le principe matériel de toutes choses. Il le prouve 1. par les termes de la Génése, qui sont assez formels là-dessus : 2. parce que non-seulement toutes choses prennent leur accroissement de l'eau ; ou immédiatement comme les Poissons, & les Plantes ; où médiatement comme les Animaux, qui vivent d'herbes,

& de fruits, qui ne ſont que l'eau élementaire diverſement coagulée : mais encore parce que toutes choſes rétournent en eau; ſans excepter les métaux, après qu'ils ſont réduits en chaux, ou en ſels.

Séneque, en raportant le ſentiment de *Thalès*, y ajoûte du ſien une belle choſe, & qui eſt fort conforme avec la Théologie du Chriſtianiſme. Je voudrois ſavoir de qui *Séneque* a emprunté cette doctrine. Après avoir dit : qu'il adopte volontiers la Phyſique de *Thalès*, qui poſe ; que l'Eau eſt le prémier élement, & que toutes choſes en ſont ſorties. Il ajoûte : Le monde doit ſon commencement à l'Eau, & il finira par le feu. *Ita ignis exitus mundi eſt, humor primordium. Quæſt. Nat. Lib. III. cap. xxiii. p.*107.

Il y a bien de l'aparence que *Thalès* n'avoit pas imaginé ſon ſyſteme touchant l'eau, & qu'il le tenoit des Hebreux. Voici ſur quoi je me fonde. Ce ſyſteme eſt certainement celui de *Moyſe*, & par conſequent celui du Peuple de Dieu. Cela étant ; je dis qu'il a pû paſſer aiſément parmi les Phéniciens, nation voiſine, & ſans ceſſe mêlée avec les Juifs : comme le dit poſitivement *Strabon : Nonnulli totam Syriam in Cœloſyrios, & Phœnices dividunt, dicentes quatuor nationes his eſſe immixtas, Judæos, Idumæos,*

Gazaos, & Azotios. Geograph. Lib. XV. p. 510.

Les Phéniciens ont porté dans la Gréce les prémieres ſemences de la Philoſophie. C'eſt *Strabon* qui nous l'aprend. Il raporte, qu'une nommé *Moſchus*, Phénicien, & de la ville de Sidon, alla dans la Gréce, avant qu'aucun Philoſophe y eût paru, & avant le ſiége de Troye; & que ce *Moſchus* expliquoit les phénoménes de la Nature, par la doctrine des Corpuſcules : *Per minimas materiæ particulas. Geograph. Lib.* XV. *pag.* 515.

Les Grecs étoient non-ſeulement redevables de toute leur érudition aux Phéniciens : mais même la Gréce tenoit de la Phénicie l'invention des Lettres & l'art d'écrire : Comme *Lucain* le témoigne dans ſa Pharſale. C'eſt ce que *M. de Brebœuf* a ſi-bien exprimé dans ces quatre vers de ſa Traduction.

C'eſt de-là que nous vient cet Art ingénieux,
De peindre la Parole, & de parler aux yeux;
Et par les traits divers de figures tracées,
Donner de la couleur, & du corps aux penſées.

On les a imitez depuis fort agréablement.

C'eſt des Phéniciens que nous vient l'art d'écrire;
Cet Art ingénieux de parler ſans rien dire,
Et par les traits divers; que nôtre main conduit,
Fixer ſur le papier la parole qui fuit.

Ainſi *Thalès* a trouvé dans la Gréce, ce ſentiment établi avant lui : que l'eau eſt la matiére dont le monde élémentaire a été formé. Peut-être même l'avoit-il puiſé dans la ſource même : car *Diogéne-Laerce* dit que pluſieurs ont crû que *Thalès* étoit originaire de Phénicie : & comme tel il pouvoit avoir eu aſſez de relation avec les Iſraëlites pour avoir quelque connoiſſance de leur Philoſophie ſur la Naiſſance du Monde. En ce cas ce ſeroit du prémier chapitre de la Genéſe, qu'il auroit tiré ſon ſentiment ſur la formation des corps naturels. C'eſt-là que l'Eau eſt évidemment répréſentée, comme le principe matériel de toutes choſes. Car comment entendre autrement ce cahos, cet abyme, cet amas d'Eaux, ſur leſquelles l'Eſprit de Dieu ſe repoſoit, afin de leur donner la fécondité ? C'eſt de-là que l'Eau eſt devenuë, πανώρμια, c'eſt-à-dire, enceinte de tous les principes, de tous les commencemens & de tous les germes, d'où Dieu a tiré les Minéraux, les Plantes & les Animaux, qui ornent, & qui peuplent la terre & la mer.

Ce qui acheveroit de me convaincre là-deſſus ; c'eſt les honneurs qu'on rendoit à l'Eau dans l'Egipte : Ils ſont trop exceſſifs pour croire, que c'étoit à cauſe des bons

offices que le Nil leur rendoit, en se faisant le *laboureur de leurs terres* ; comme parle *Pline*. *Vitruve* dit formellement, qu'il y avoit parmi les Egiptiens, un Sacerdoce établi pour honorer l'Eau ; & que toutes les cérémonies tendoient à faire comprendre que toutes choses tiennent de l'Eau ce qu'elles sont. *Qui Sacerdotia gerunt moribus Ægyptiorum, ostendunt omnes res à liquoris potestate consistere. Præfat. lib.* 8. Les Egiptiens avoient sans doute apris du Peuple Juif, captif si long-tems parmi eux, que tous les corps du monde élémentaire avoient été tirez de l'Eau.

Cette opinion a été renouvellée dans ces derniers tems, & démontrée par des expériences, qui auroient bien rassûré les Anciens. Nous avons des Chymistes, qui se vantent de pouvoir par art tirer de l'Eau des mineraux, des végétaux & des animaux : & de donner de nouvelles peuplades à ces trois familles de la Nature. Rien n'est plus capable de prouver que toutes ces choses ont été originairement tirées de l'Eau dans la création, que de faire voir par des experiences constantes, que l'industrie des hommes peut parvenir à les en tirer encore aujourd'hui.

Il est de notorieté publique, que *Paracelse*

a adopté le ſentiment de *Thalès*, & qu'il ſe l'eſt rendu très familier, comme on le voit dans ſes Ouvrages.

Robert Flud le fait valoir ſans ceſſe. En expliquant le Verſet. 9. du prémier chapitre de la Geneſe, il dit que *les Eaux qui ſont ſous le Ciel*, ſont l'élement *Catholique*; c'eſt-à-dire, univerſel, dont les autres élemens ſont tirés. Il cite là-deſſus un axiome des anciens Philoſophes : *l'Eau eſt la mere des Elemens* : puiſqu'elle eſt l'Element *Univerſel* qui renferme tous les autres : *Aqua eſt mater elementorum, cum rè verâ ſit unum Catholicum elementum, in quo omnia. Philoſoph. Moyſaic. ſect. 1. lib. IV. cap. 5. pag.* 34.

Van-Helmont a paſſé du raiſonnement à l'experience, pour s'aſſeurer que l'Eau eſt le principe materiel des Plantes. C'eſt ce point particulier qui nous intereſſe ici. Son experience eſt belle & Curieuſe.

Experience de Van-Helmont.

Il prit 200. livres de terre, qui avoit été bien deſſéchée dans un four. Il la mit dans un grand vaſe de terre; & planta au milieu un Saule, qui pezoit cinq livres. Pour qu'il n'entrât aucun corps étranger dans ce vaſe, il le couvrit de fer blanc tout percé de petits trous, afin de pouvoir aroſer cette terre.

Au bout de cinq ans il arracha l'arbre qui pezoit 169. liv. & trois onces, ſans compter la dépoüille des feüilles qui étoient tombées durant les quatre Autonnes. Ayant derechef fait ſécher la terre, il trouva que ſon poids n'étoit diminué que de deux onces. Voilà donc 164. livres de bois, de racines, d'écorce, qui ſe ſont formées d'eau ſeule. J'ai conclu delà, dit *Van-Helmont*, que tous les Végétaux tirent tout ce qu'ils ſont du ſeul élément de l'Eau : *Omnia verò vegetabilia immediatè & materialiter ex ſolo aquæ elemento prodire hâc mechanicâ didici.... libræ ergo 164. ligni, corticum, & radicum ex ſolâ aquâ ſurrexerunt. Complex. atq. Miſt. Element. figment. §. 30. pag. 68.*

Ce n'eſt pas là tout. *Van Helmont* prétend, qu'outre les Plantes, on peut tirer des Marchaſites, des Pierres, des Métaux, & même des Animaux, du ſeul élément de l'eau. Il s'eſt expliqué hautement dans l'endroit que j'ai cité : & ailleurs il revient avec tant de complaiſance à ce ſyſteme ; qu'il eſt aiſé de juger, que la Philoſophie de *Thalès*, eſt la Philoſophie favorite de *Van-Helmont* : *Sic totus lapis ex aquâ §. 31. Piſces & omnis pinguedo ex ſolâ aquâ ſunt §. 32.* Il n héſite point là-deſſus. Il aſſeure franchement que toutes les Pétrifications; c'eſt-à-dire,

à-dire, les bois, les os, qui deviennent pierres dans certaines Eaux, ne ſont point autre choſe, qu'une eau fixée, épaiſſie, tranſmuée, coagulée, corporifiée. Il ne tient pas à lui qu'il ne prouve ſa Phyſique par le Texte de l'Ecriture-Sainte. Voici comme il explique les deux prémiers Verſets de la Généſe. La terre, dit-il, eſt appellée, *toute nuë, & toute vuide*; parce qu'elle n'avoit alors ni Minéraux, ni Plantes, ni Animaux. *L'Eſprit de Dieu étoit porté ſur ces eaux :* ce n'étoit pas, ajoûte *Van Helmont*, pour s'y réposer, ni pour avoir le plaiſir de nager ſur cette vaſte étenduë d'eaux : mais c'étoit afin de leur communiquer une fécondité, propre à produire les trois familles des Minéraux, des Végétaux, & des Animaux, dont il falloit peupler la terre. Alors l'Eſprit de Dieu, ce *Spiritus Domini qui replevit orbem terrarum*, produiſit toute cette riche diverſité de Créatures, qui rempliſſent ce vuide de la Terre, que l'Ecriture marque ſi formellement. *De Lithiaſi cap.* 1, §. 5.

Palliſſy diſtingue deux ſortes d'eaux, toutes deux cependant unies intimement enſemble ; & qu'il regarde comme le fond, d'où ſont ſortis tous les êtres materiels. Voici comme il parle dans un de ſes Dialo-

gues. *Tu me diras ce que tu voudras.* Mais ſi eſt-ce que, quand tu auras bien examiné toutes choſes par les éfets du feu, tu trouveras mon dire véritable, & me confeſſeras que le commencement, & origine de toutes choſes eſt l'eau ; *l'Eau Générative* : non pas l'eau commune ; mais l'eau, qui cauſe la germination de tous les Arbres, & de toutes les Plantes. Ce n'eſt pas l'eau commune, quoique ſans elle nul Arbre, nulle Plante, ni les Hommes, ni les Animaux, ne puiſſent vivre. Mais c'eſt que parmi l'eau commune, il y en a une autre, que j'apelle *Germinative* pour les Plantes, *Congélative* pour les Minéraux, *Générative* pour les Animaux ; ſans laquelle nulle choſe ne pouroit dire : *Je ſuis.* C'eſt elle qui fait germer tous les grains & toutes les graines, qui ſoûtient & entretient les Arbres & les Plantes juſqu'à la fin : Et même quand leur fin & deſtruction eſt ſurvenuë par le feu, cette eau germinative ſe trouve dans les cendres. *Des Métaux, & Alchym. p.172. & 173.*

De Rochas a fait plus qu'aucun Philoſophe, pour la démonſtration du ſyſteme de *Thales de Milet.* Il a tiré par art, du ſeul élément de l'eau, des Minéraux, des Plantes, & des Animaux, & tout cela plein de vie, & d'action. Il n'y a qu'à l'écouter. S'il dit

vrai, jamais Philoſophe n'a mieux mérité qu'on l'honorât d'une audience favorable. Ayant réconnu, dit-il, de ſi grandes merveilles par les opérations naturelles de l'eau, je voulus ſavoir ce qui s'en pouvoit faire par art, en imitant la Nature. C'eſt pourquoi je pris de l'eau, que je ſavois bien n'être compoſée ni mixtionnée d'autre choſe que de cet Eſprit de vie, que Dieu a mis dans l'eau à la Création du Monde. Avec une chaleur artificielle & proportionnée, je la préparai & diſpoſai par les graduations de coagulation, congélation, & fixation, tant qu'elle fut convertie en terre; laquelle terre produiſit *des Animaux, des Plantes, & des Minéraux.* Je ne dis pas quels Animaux, Végétaux & Minéraux: car cela ſe réſerve pour une autre occaſion. Mais les *Animaux ſe mouvoient d'eux-mêmes*, mangeoient, & ont produit leur ſemblable; & par leur réſolution ou vraye Anatomie que j'en ai faite, j'ai trouvé qu'ils ſont compoſés de beaucoup de ſoufre, peu de mercure, & moins de ſel. *Les Végétaux germérent & produiſirent leurs ſemblables. Les Minéraux commençoient à croître*, & s'augmentoient, en convertiſſant une partie de la terre, qui en a la diſpoſition, en leur nature. Ils étoient ſolides & pezans. Et par

cette ſcience vraiment demonſtrative, ſavoir l'Eſpagyrie, j'ai trouvé qu'ils étoient composés de ſel, avec un peu de ſoufre, & moins de mercure. *De la Nature. chap. 2. pag. 51. & 52.*

Il ſemble que *de Rochas* ait par avance pris plaiſir à poſer des Principes tout-à-fait favorables à nôtre Végétation, par le ſeul élément de l'eau; car comme elle ne ſe fait qu'avec l'eau, échaufée par le Soleil; elle eſt ſelon ſes principes toute Phyſique, & ſelon le génie de la Nature, qui fait toutes choſes dans les trois familles des Minéraux, des Végétaux, & des Animaux, *par la continuelle ſocieté, & communication du Soleil avec l'Eau.* Tout ſon Traité de la Nature ne roule que ſur ce point; que le Soleil & l'Eau ſont les deux principes, qui donnent l'être, & la vie à tous les Mixtes; que l'Eſprit univerſel eſt l'Eau; *pag.* 45. que *la ſocieté de l'Eau avec le Soleil* produit des Animaux, des Végétaux, & des Minéraux, ſans rien ajoûter. *pag.* 48. & 55. Tellement que la vie eſt contenuë dans l'eau, & entretenuë, ou alimentée par les influences du Soleil, dans lequel elle eſt inhérente & indéficiente. *pag.* 39. Il le prouve par la végétation d'un Abricotier qu'il a examiné, & ſuivi depuis ſa naiſſance par le petit germe

qui eſt dans l'amande du Noyau, juſqu'à ce qu'il ſoit devenu un grand Arbre: D'où il conclud: *Or eſt-il que cet Arbre, quoique grand, & puiſſant*, n'a pas pris ſa groſſeur de la terre, puiſqu'il n'a fait aucun foſſé, ni creux à l'entour de ſes racines. Il faut donc néceſſairement que l'Eau, ou la Séve qui monte entre l'écorce, & le tronc de l'arbre, ſe corporifie, comme elle fait par le moyen de l'Eſprit de vie, qu'elle contient. *Il faut donc conclure que l'Eau en eſt très-abondamment pourvûë. pag.* 43. & 44.

M. Boyle ſemble s'être déclaré pour l'opinion de *Thalès*: Mais avant que de l'embraſſer il a eu recours à l'expérience. Il eſt vrai qu'il n'en a fait que pour les Plantes; mais c'eſt aſſez pour établir, que la Végétation par la ſeule eau, eſt indubitable. *M. Boyle* nous dit, qu'au mois de Mai, il ordonna à ſon Jardinier de préparer de bonne terre, & de la faire ſécher au four. Il la peza fort exactement. Il y fit venir de graine un Melon des Indes, qui pouſſe ordinairement fort vîte. Le Jardinier eut ſoin dc le bien aroſer. Vers le milieu d'Octobre on leva de terre le Melon avec toute la Plante. Le tout pezoit trois livres, trois onces moins. On fit derechef ſécher la terre au four, on la peza, on y en trouva au-

tant qu'on en avoit mis. *Et æquam planè priori quantitatem deprehendi. Chymistæ Sceptici Parte secunda. cap..... pag.* 37. D'où l'on infére que le Melon, & toute la Plante n'étoit que de l'eau, à laquelle le mouvement avoit donné une figure, une tissure, une contexture nouvelle. C'étoit proprement de l'eau coagulée.

L'expérience que tant de personnes font avec l'extrémité d'une branche de Menthe, ou Baume, que l'on met dans une fiole pleine de l'eau, où elle fait des racines en abondance, pousse des branches en quantité, fleurit, & donne de la graine, prouve encore mieux, que l'eau seule se métamorphose en des choses très-solides & très-diférentes; & qu'elle sufit pour la nouriture de plusieurs Plantes. L'eau en se filtrant, en se criblant au travers des pores d'une petite branche de Baume, ou d'une autre Plante, se durcit, & se corporifie en une infinité de figures qui n'ont aucune ressemblance. Car combien peu se ressemblent une infinité de Plantes, de feüilles, de tiges, de branches, de fleurs, de graines, & de fruits, dont l'eau a été certainement le seul principe matériel? Après tout *M. Boyle* raconte qu'il a fait aussi la petite expérience de la branche de Baume; & que ce

qui achevoit de confondre toutes ses pensées, sur un si ravissant, & si innocent spectacle, c'est que cette Plante avoit avec autant de force, l'odeur de la Menthe, que si elle avoit crû en pleine terre. *Foliis mentham insigniter redolentibus. pag.* 38.

Je n'oublie presque jamais vers le milieu du Printems, de mettre pareillement végéter dans une fiole une petite branche de Baume : quand ce ne seroit que, pour avoir le plaisir de voir de la verdure, & des fleurs durer six mois à une fenêtre, sans le ministere de la terre. Les Jardins *pensiles*, & si fameux de Babilone me toucheroient moins. Aussi faut-il avoüer que le charme me paroît toûjours également nouveau.

M. Boyle toûjours un peu intrigué sur la Végétation des Plantes par la seule eau, y revient si souvent dans ses Ouvrages, qu'on voit bien que cette magie de la Nature, qui opére tant de choses diverses avec ce seul élément, ne l'ambarasse pas peu. Il semble qu'il ne peut croire ce qu'il voit. Il tente tout, pour s'assûrer d'un fait, qui lui paroit important ; & qu'il seroit dificile de bien concilier avec les *qualitez*, *& les formes substantielles* des Péripatéticiens. Voilà pourquoi il retourne si souvent à ces végétations, qui se font par le seul élément de

l'eau. C'eſt un Phyſicien qui ne veut rien précipiter. Il ne veut décider qu'avec connoiſſance de cauſe : mais ſi ce fait eſt une fois bien avéré : que l'eau ſe maſque, & fait tant de perſonnages ſi diférens, *M. Boyle* ſans miſéricorde proſcrit pour jamais du Domaine de la bonne Philoſophie, *les qualitez & les formes ſubſtantielles.* Pour m'aſſûrer, dit-il, que les Plantes ſe nouriſſent & croiſſent dans l'eau, j'en ai voulu faire pluſieurs eſſais; tant pour prévenir ce qu'on me pouroit objecter là-deſſus, que pour avoir le plaiſir de voir le petit manége, & les jeux de la Nature dans la tranſmutation de l'eau: *Sed ut progreſſum Naturæ in aquâ tranſmutandâ non ſine voluptate quâdam obſervarem.* Je trouve, dit-il, dans le Journal de mes expériences, que la Pervenche, le Creſſon, la Menthe, le Bacinet vivent à merveilles dans des fioles pleines d'eau. J'ai eu de ces Plantes, qui ont végété durant neuf mois, après avoir fait de longues racines. Quelques-unes y ont paſſé l'Autonne, & l'Hiver, avec toute la vigueur poſſible; comme le Raifort...... J'enfére de tout cela, que la matiére de l'eau, qui eſt d'elle-même fluide, inſipide, ſans odeur, tranſparente, volatile, peut par une nouvelle contexture être tranſmuée en des corps ſolides, colo-

rés, opaques, ſavoureux, fixes. Mais ce qui me ſurprend davantage, c'eſt que ces Plantes qui doivent leur nouriture, & leur acroiſſement à l'eau commune, ſont revetuës de leurs qualités, qu'on apelle *ſpécifiques*; comme ſi elles etoient venuës dans la terre. La *Pervenche* eſt vulneraire, aſtringente, fébrifuge. Le *Ranunculus* eſt âcre, cauſtique, & peut être compté parmi les Plantes meurtrieres. quoiqu'il n'ait été nouri, que de bonne eau. Le *Creſſon* purifie le ſang, & ſoulage les hydropiques, & les ſcorbutiques. Le *Baume*, pour avoir uniquement pouſſé dans l'eau, n'en eſt pas moins ſtomacal, & diurétique: & il y a d'habiles gens, qui ſe ſervent de ſes feüilles pour le même uſage, qu'on prend le Thé. Je ſai bien qu'on dira qu'il y a dans l'eau, des parties ſalines, & nitreuſes, qui ſufiſent pour donner de la conſiſtence aux productions, qui s'y font. Je ne ſai ſi cela ſe peut dire. Il faudroit du moins le prouver; pour mériter quelque créance. Je croi qu'on n'en viendroit pas à bout. Et on ſe rangera de mon ſentiment, quand on penſera quelle éfroyable quantité d'eau il faudroit faire exhaler, pour avoir une once de *réſidens ſecs, ſoit ſalins, ſoit terreſtres : Quàm vaſtæ aquæ limpidæ quantitas ad obtinendam*

aridorum residentium, sive salinorum unciam necesse est exhaletur. De orig. Qualit. & form. Part. Hist. Art. II. pag. 100. Voilà *M. Boyle* bien indéterminé. Il ne sait où il en est, ni ce qu'il doit penser sur ces végétations aquatiques.

Quand ce savant Anglois combat les quatre Elémens des Peripateticiens, les trois ou cinq des Chymistes, il revient encore à la végétation par la seule eau ; & dit : Si l'histoire de *M. de Rochas* est vraye, il faut demeurer d'acord, que non-seulement les Plantes, mais encore les Animaux, & les Minéraux peuvent être formés du seul élément de l'eau : *Si admittere historiam velis, quam ex Domino de Rochas commemorabam, tùm non Plantæ modò, sed & Animalia, atque etiam Mineralia produci ex aquâ poterunt. Dub. & Paradox. Chym. Phys. Part. VI pag.* 120. Et suposant la vérité de cette histoire, il dit fort agréablement que les Minéraux, les Plantes, & les Animaux ne sont point autre chose qu'*une eau masquée* : *Nil sunt nisi aqua larvata.*

Bacon dez son tems avoit fort bien reconnu dans l'eau une fécondité merveilleuse, sur tout à l'égard des Plantes. Il dit que si on veut faire avancer une Plante d'une maniére étonnante, la chose est aisée : en fournis-

ſant à cette Plante une nouriture plus ſucculente, & plus active, que celle qu'elle tire de la terre; & que c'eſt la ſeule eau, qui contient cet aliment ſi puiſſant pour la végétation: *quod aqua præſtat*. Pour exemple, on prend un Roſier de Damas avec toutes ſes racines, on le met de la hauteur d'un demi pié dans de l'eau bien claire. On garde le vaſe où eſt le tout dans une chambre. En dix jours le Roſier ſe charge de feüilles, d'un verd qui fait plaiſir à voir. En faiſant cette expérience dans le Printems, le Roſier pouſſe des fleurs, comme s'il étoit en pleine terre. On peut de-là conjecturer qu'un Roſier fleuriroit au milieu d'un étang, s'il avoit la racine dans l'eau, & que le reſte fût ſoûtenu de quelque apui. *Sylv. Cent. V. n.* 104. Il raporte qu'ayant eu de Flandre un oignon de Tulipe, il le mit dans l'eau; & qu'en ſept jours il pouſſa, & fit ſon chemin comme il auroit fait en pleine terre. J'ai mis pareillement, dit-il, dans de l'eau des racines de Poirée, de Bourache, de Raifort, dont j'avois coupé les feüilles. En moins de ſix ſemaines, elles pouſſérent des feüilles très-belles, qui durérent juſqu'au mois de Novembre. *Sylv. Cent. v. n.* 408. Il eſt donc évident, par ces exemples, que l'eau eſt le principal aliment des Plantes, &

que tout ce que la terre fait; c'eſt de tenir la Plante debout, & de défendre ſes racines contre la violence du froid, & du chaud. Ces Yvrognes ſi gras, dit-il, ſavent à merveilles, par expérience, que l'uſage du liquide eſt tout-à-fait nouriſſant. *Experimento potatoribus proficuo. Sylv. Cent. v. n.* 411.

Quoique les Pétrifications des Plantes ſoient une deſtruction des Plantes mêmes, qui ſortent de la famille des Végétaux, pour entrer en celle des Minéraux, elles trouvent pourtant ici naturellement leur place; & d'autant plus que toutes les Pétrifications ont l'eau pour principe matériel. Certainement à conſidérer que ce ſont ordinairement des parties de Plantes, comme les bois, les écorces, les racines; ou des parties d'Animaux, comme les os, ſur quoi s'opérent le plus ſouvent les miracles de la Pétrification; on peut dire, que la Nature dans ces petits jeux, où elle façonne ſi bien l'eau en tant de maniéres, dégrade ces Végétaux, & ces Animaux, en les rabaiſſant au rang des foſſilles. Mais quoiqu'il en ſoit; comme les bois, & les os pétrifiez, ne ſont qu'une eau coagulée, & fixée, ces raretez des Cabinets des Curieux ſont autant de démonſtrations du ſyſteme de ceux, qui tiennent que du ſeul élément de l'eau, on

en peut tirer des Minéraux. J'ai là-deſſus la plus rare pétrification, qui ſoit peut-être au monde. Elle me fut envoyée du Ponteaudemer, dans le tems, que l'on commençoit à creuſer un foſſé pour former ce charmant Canal, qui conduit la mer juſqu'au pié des murailles de la ville. Cette pétrification étoit originairement un long bâton de Hêtre, qui ſe trouva dans les faſcines, dont on avoit autrefois comblé ce foſſé. C'étoit là que l'eau l'a pénétré de ſes ſels, & que la Nature l'a métamorphoſé de bois en pierre. Tous les caractéres du bois de Hêtre, & de ſa prémiere nature, ont été reſpectés dans cette métamorphoſe. On y remarque aiſément l'écorce, les nœuds, les petites ondes, qui paroiſſent ordinairement ſur ce bois: Tout cela y eſt avec la derniére évidence. Mais ce qui donne un relief merveilleux à cette belle pétrification : c'eſt qu'elle eſt rehauſſée d'une veine métallique dorée, qui s'y eſt formée, & qui s'y diſtingue tout-à-fait bien. Cette veine d'or fait là un bel éfet. Elle ſemble n'y être placée que pour faire honneur à l'opinion de ces Philoſophes, qui prétendent que l'eau eſt la matiére univerſelle, dont les Métaux, les Plantes, & les Animaux ſont compoſés.

Nous avons vû que les Plantes ſe nou-

riſſent d'eau ſeule : ſi nous avions bien cherché, nous aurions trouvé peut-être, qu'outre les Poiſſons, il y a des Animaux ſur la terre, qui ne mourroient pas, tandis qu'ils auroient de l'eau. *Bayle* dans ſa République des Lettres, dit : *Je me ſouviens d'avoir lû dans une hiſtoire de Canada, compoſée par un Moine, que les Sauvages de ce Pays-là pendant la famine, où ils ſont ſouvent expoſez, ſe ſoûtiennent, je ne ſai combien de ſemaines, par le ſeul uſage de l'eau, & du tabac.* Février 1685. Tom. I. pag. 187.

De quelque eſtime qu'on ſoit prevenu en faveur d'*Ariſtote*, il n'eſt pas poſſible d'employer ſa Philoſophie, pour expliquer le mécaniſme de la Nature dans la Végétation des Plantes. C'étoit véritablement un grand homme, un génie pénétrant, & ſuperieur. S'il n'avoit point voulu trop innover, & mêler du ſien dans la Philoſophie, il auroit répandu de merveilleuſes lumiéres ſur les Ecrits des Philoſophes, qui l'avoient précédé. Si ce perſonnage auſſi ambitieux, que ſon Eléve, ne s'étoit point mis en tête de primer en Philoſophie, & de s'y faire une eſpéce de Monarque, en ſuprimant toute l'ancienne doctrine, pour établir le regne de ſes nouveaux dogmes, il auroit rendu des ſervices infinis ſur tout à la Phyſique,

où il a tant gâté de choses, pour avoir voulu marcher par de nouveaux chemins. Le vol du jeune *Alexandre*, qui, comme une Aigle, parcouroit, & subjuguoit toute l'Asie, lui donna l'envie de faire dans les Sciences le dégât, que ce jeune Prince faisoit dans les Provinces de l'Orient : & de renverser toute l'ancienne Philosophie, pour en substituer une toute nouvelle. *Hobbes* dit que le Précepteur se gâta par l'exemple du Disciple, & qu'Aristote, piqué, & furieux de ne pouvoir dominer sur les afaires, comme *Aléxandre*, il se retrancha à fonder une nouvelle domination sur les mots, *Cepit, opinor, Aristotelem libido quædam pro authoritate suâ ; cum rerum non posset, verborum tamen censum peragendi. cap. 2. Logic. p. 16.*

En éfet comment, pour rendre intelligibles les mystéres de la Nature, pourions-nous nous servir de termes afreux, & qu'on ne peut prononcer, sans révolter le bon sens? Dirai-je donc avec les Péripatéticiens, que la Plante se nourit ; parce qu'elle a *une faculté nouriciere*, *une faculté attractrice*, *une faculté rétentrice*, *coctrice*, *excrétrice*, *expultrice* ? Ce galimatias des Ecoles Aristotéliciennes, & beaucoup d'autres termes aussi barbares, auroient peu contribué à me faire entendre. *Hannemann*,

un Savant de l'Académie *Curiosorum Naturæ*, dit tout franchement; J'ai renoncé à la Philosophie d'*Aristote*, & à tout le Péripatétisme, comme très-insufisant, pour donner une solide connoissance des Plantes. *Ex Philosophiâ Aristotelicâ solida cognitio philosophica Plantarum hauriri non potest, cum ea omnia involvat terminis logicis, & form. & qualit. somniis. Method. cognosc. simplic. Vegetab. pag.* 116. Il nous est bien force d'en faire de même, pour ne pas enveloper les merveilles de la Nature dans des termes de pure Logique, & sous des qualités, qui ne forment dans l'esprit que des idées confuses. Les plus zelés partisans d'*Aristote* sont contrains d'avoüer, que ses principes, en fait de Physique, ne son pas propres à éclaircir les plus simples phénoménes de la Nature. *M. Descartes* ne pouvoit mieux faire, que de les abandonner. Avant qu'il prît ce parti-là, plusieurs Philosophes avoient reconnu l'insufisance de la Philosophie de ce Prince du Péripatétisme. Chacun s'apercevoit bien qu'en suivant aveuglément ses traces, on ne tireroit jamais la Physique des horribles ténébres, dont elle étoit toute envelopée. On ne ressentoit, que trop la nécessité d'avoir une meilleure Philosophie. Il y en avoit qui se plaignoient avec

trop d'aigreur de l'aveugle ſervitude, où l'on vivoit depuis deux mille ans, ſous le joug d'un Philoſophe payen, & pour qui les ſaints Péres avoient marqué beaucoup d'averſion. Quelques-uns tentérent de faire mieux, & firent pis. D'autres plus ſenſés furent plus heureux dans leurs éforts : mais ſans éclat. La Philoſophie de celui qu'ils ataquoient, étoit trop acréditée pour recevoir quelque ateinte de ces prémiers coups. C'etoit s'en prendre à tout ce qu'il y avoit de Philoſophes dans toutes les Ecoles du monde entier, que de ſe déclarer contre les Ecrits d'*Ariſtote*. On n'enſeignoit par toute la terre depuis deux mille ans, que ſa ſeule Philoſophie. La poſſeſſion étoit pour lui. Une vieille erreur apuyée de la chicane, ne trouve que trop de fins de non-recevoir. Trop heureux les nouveaux Philoſophes, ſi les Ariſtotéliciens en étoient demeurés à rejetter les lumiéres, qu'on leur préſentoit. Ils paſſoient à des actions, qui ne juſtifient que trop, qu'une erreur opiniâtre & invétérée, uſe fort cruellement de ſon crédit.

D'un autre côté les adverſaires d'*Ariſtote* remuoient ciel & terre, pour décrier ſa Philoſophie. Il y a eu des déclamations là-deſſus, qui feroient rire, quand on les vou-

droit lire avec le dernier ſérieux. Il ne faut que voir comment *Robert Flud* ſe gendarme contre ce grand Homme, pour comprendre de quel égarement, & de quels excès ſont capables les hommes, & ceux mêmes qui font profeſſion de Philoſophie, quand la machine de l'imagination eſt un peu dérangée par la prévention. Enfin *Robert Flud* ne ſe contente pas de harcéler *Ariſtote* à tout moment, & de lui courir ſus à la prémiére fantaiſie, qui lui prend. Il s'étourdit ſi fort, qu'oubliant que ce Philoſophe étoit un payen, il lui fait une guerre de Religion, ſur ce qu'il n'a point expliqué la création du Monde par le texte de la Généſe; & de ce qu'il n'a point philoſophé, ſur les Météores dans les termes de *Job*, & des Auteurs des Livres Saints. A l'entendre parler, on croiroit qu'il a afaire à un Rabin, à un Docteur de quelque Synagogue, qui a ſans ceſſe entre les mains les Livres ſacrés. Il traite avec *Ariſtote*, comme on pouroit faire avec *Moſes Maiemonides*. Quel engagement avoit *Ariſtote*, d'expliquer les éfets de la Nature, par les textes des Livres de *Moyſe*, & de *Job*, dont ce Philoſophe n'a peut-être jamais oüi parler; & à l'autorité deſquels le Paganiſme qu'il profeſſoit, le devoit ſans doute diſpenſer de déferer.

Quand *Robert Flud* explique la formation du Tonnerre, des Eclairs, & de la Foudre, il relance *Ariſtote*, & ſes Sectateurs, avec un zéle très-vehément : Et il ne prend haleine, que pour raporter, avec un ſérieux, & un froid à glacer, deux avantures de gens, qu'il aſſure, que la Juſtice de Dieu a frapés de la foudre, pour avoir raiſonné de ce furieux météore ſelon la Philoſophie d'*Ariſtote*. *Vous allez voir*, dit-il, *combien Dieu punit ſévérement ceux, qui s'atachent à la doctrine de ce Payen, & qui philoſophent indiſcrettement, comme lui ſur la génération du Tonnerre*. Voilà le debut; voici le récit.

Une payſanne Irlandoiſe, dit-il, avoit aparemment oüi dire à quelque Péripatéticien Hibernois; que le tonnerre, l'éclair, & la foudre, n'étoient qu'une exhalaiſon enflammée, & logée dans le ſein d'une nuée froide, & humide; ſur cette legére idée, elle n'avoit nulle peur du tonnerre. Un jour qu'il tonnoit, & que cette audacieuſe plaiſantoit ſur la frayeur de ſes camarades, le tonnerre tomba ſur elle, & la tua. *Ainſi périt*, dit Robert Flud, *cette malheureuſe, pour avoir blaſphémé comme les Péripateticiens*. Puis il ajoûte : je vais vous montrer ce que mérite devant Dieu la folle Philoſophie des Péripatéticiens. *Sed ut ad*

meritum insipientis Peripateticorum assertionis præmium jam instem. Un jeune homme, tout rempli de son Aristote, goguenardoit sur le tonnerre, pour rassurer sa compagnie. Il contoit que le tonnerre n'étoit qu'une exhalaison chaude, & séche, élevée de la terre, par la chaleur du Soleil, dans la moyenne région de l'air, & qui par l'anti-péristase du chaud, & du froid, s'alumoit dans le sein de la nuée. *Pendant que cet impie*, se récrie Flud, *blasphémoit de la sorte, la foudre le tua seul. Voilà comme Dieu a en horreur la Philosophie d'Aristote : Mon cher Péripatéticien Chrétien, fais attention à ces grands événemens. Atque ita justo Dei judicio condemnata erat Aristotelis sententia. En & ecce, mi Peripatetice Christiane, exempla notatu digna. Philosoph. Moysaic. sect. I. Lib. V. cap. 2. fol.* 54. Voilà un stile moral, prédicateur, & assurément pathétique. Ce qui touche le plus là, ce n'est pas l'objet, que présente *Robert Flud* : c'est son propre égarement, qui fait pitié. Il n'y a ni raison, ni probité à attaquer de cette maniére la Philosophie d'*Aristote*. Voici une autre Antagoniste, qui fait plus d'usage de sa raison, en s'élevant contre les Péripatéticiens. Voyons ce que c'est.

Etienne de Clave, habile Chymiste, est

un vif adverſaire d'*Ariſtote*. Il ne le combat point par des miracles, & par des viſions, comme fait *Robert Flud*; mais par de puiſſantes réflexions, dont ſes écrits ſont tous parſemés. Cet homme ne s'étoit point gâté dans la Philoſophie qui régnoit alors dans les Ecoles; il philoſophoit avec une ſupériorité de génie tout original. Il ſe défioit du chemin batu depuis deux mille ans; durant leſquels les Philoſophes aſſervis ſous le joug du Péripatétiſme, avoient ceſſé de faire uſage de leur raiſon, *réduiſant en ſervitude tous les Eſprits, pour les ſoûmettre à l'obéïſſance d'*Ariſtote. *De Clave* ne ſe déchaîne pas ſeulement contre ce Philoſophe; il ne veut guére moins de mal à ceux, qui prétendroient forcer le genre humain à philoſopher comme a fait ce Payen: & il eſt perſuadé que de mettre les Ecrits d'*Ariſtote* ſur le trône de la Philoſophie, c'eſt donner une dangereuſe atteinte à la Religion Chrétienne. Il faut l'entendre lui-même. A tout ſon air ſérieux il mêle des paroles aſſez réjoüiſſantes. *Le Collége de Conimbre*, dit-il, *ſe donne bien de la peine pour accorder ſes opinions avec celles de Maître Ariſtote*..... malheur, qu'on ne peut aſſez plaindre, ou blâmer; qu'il aye falu depuis tant de ſiécles, qu'une infinité de beaux eſprits ſe ſoient

aſſervis, & ayent ployé le col ſous le joug, même ſous l'eſclavage d'un homme fautif, comme les autres : en telle ſorte qu'il y en a eu, & il y a encore une infinité de gens doctes, qui eſtimeroient être dans de grandes héréſies en Philoſophie, s'ils avoient penſé à réchercher la vérité hors de l'intention de leur maître. Brutalité ſi grande, qu'il ne faut pas s'étonner, ſi la Philoſophie eſt en friche, ou du moins ſi épineuſe, & qu'il faudroit des ſiécles, pour en aquérir une connoiſſance médiocre : au lieu de peu d'années, même, j'oſe dire, de peu de mois, ſi l'on ſe donnoit la liberté de réchercher la vérité dans les choſes, plûtôt que dans les Ecrits d'un homme comme les autres ; & même d'un Payen, lequel eſt tombé dans tant d'erreurs capables de nous diſtraire de pluſieurs articles de la foi...... Ses Sectateurs cherchent en vain, ſi ce même *Ariſtote* a eu connoiſſance de la Création, qui eſt un des grands & principaux articles de nôtre créance ; vû qu'*Ariſtote* voudroit nous en priver, ſoûtenant que le Monde eſt éternel, contre les paſſages formels de l'Ecriture-Sainte ; & ſpécialement lorſqu'il veut prouver, que rien ne ſe fait de rien ; & qu'il a falu, qu'il y ait toûjours eu une matiére préexiſtente, pour établir ſon opi-

nion ſur l'éternité..... O ! heureux, & plus qu'heureux Eſprits, qui avez récherché hardiment la vérité phyſicale, ſans vous aſſervir aux opinions d'un Philoſophe Païen! O ! heureux Martyr *S. Juſtin*, qui avez fait un Livre exprès contre *Ariſtote*, où vous prouvez, qu'il faut raiſonner hardiment, & avec toute liberté, en ce qui ne regarde pas la foi ! O ! heureux..... Et vous, docte Eſpagnole Madame *Catherine Olivia*, qui n'avez point fait dificulté d'écrire ſur la Philoſophie contre *Ariſtote*, &c. *Des Principes, & Elemens cont. l'opin. com. chap. iv. pag.* 285. Cette tirade eſt belle, & bien ſenſée, mais elle va un peu loin.

M. Deſcartes parût heureuſement dans le tems, que tous les bons Eſprits ſoûpiroient, pour avoir une meilleure Philoſophie, que celle d'*Ariſtote*, dont il n'eſt pas poſſible de s'acommoder, lors qu'on veut philoſopher ſenſément ſur les choſes naturelles. Les Ecrits de *M. Deſcartes* ont été reçûs dans le Monde, comme on a coûtume d'y recevoir même les plus excélentes choſes, quand elles ſont nouvelles. Elle eut de puiſſans aprobateurs, & des contradicteurs célébres. Il a ouvert la porte à la liberté philoſophique. Il a inventé de bonnes choſes, il en a ramaſſé de belles. Il y a beaucoup

à profiter dans ſes Ouvrages. Ses ſentimens cependant ne ſont plus aujourd'hui adoptés en entier par ſes plus zelés partiſans. Il a des opinions certainement fauſſes: & en ce cas, il ne mérite pas plus d'être ménagé qu'*Ariſtote*. Il ne faut uſer de la liberté naturelle, qu'ont tous les hommes de philoſopher, que pour parvenir à la vérité. Je ne me ſers point de ſes trois Elemens, pour expliquer les Phénoménes de la Nature; mais il y a longtems, que j'ai choiſi la Philoſophie *Corpuſculaire*, parce qu'elle eſt la plus ancienne qui ait paru dans le Monde; comme je l'ai montré ailleurs, en parlant de *Moſchus*. Je dois à la lecture des Ouvrages de Milord *Robert Boyle*, l'afection, que j'ai priſe pour cette Philoſophie. Ses admirables Traités de Phyſique juſtifient puiſſamment le choix, que j'en ai fait, & la préférence que je lui ai donnée dans tout ce que j'ai publié ſur la ſcience naturelle. Car enfin ce ſavant, & laborieux Philoſophe, en faiſant revivre, dans ſes Ecrits, l'ancienne Philoſophie de *Moſchus*, eſt le prémier, qui a ouvert avec la clef des Pores, & la clef des Corpuſcules, le ſantuaire de la Nature. C'eſt avec ces deux clefs, qu'il a pénetré avec tant de ſuccès dans le ſein, dans les cauſes, & dans les propriétez

des Mixtes, où tous les ſiécles paſſez avoient été ſi aveugles. Il eſt certain, que, par la doctrine *des Pores, & du mouvement des Corpuſcules*, on eſt en état de répandre de la lumiére ſur les matiéres les plus obſcures de la Phyſique. Il ne faut pas ſe flâter de pouvoir tout démontrer. La Nature a ſes miracles, comme la Grace. Dieu eſt adorable par tout; & il eſt incompréhenſible dans ſes voyes, quand il ne les manifeſte pas. Il y a de l'orgueil à atribuer au démon, ou à regarder comme fabuleux, ce qu'on ne comprend pas dans les prodiges de la Nature. Mais enfin la Philoſophie des Pores, & des Corpuſcules, eſt aſſurément la plus propre, pour déveloper les cauſes cachées de quantité d'éfets ſurprénans, où les Principes des Péripatéticiens ne ſauroient être d'aucun ſecours.

Cette Philoſophie eſt non-ſeulement plus ancienne que tous les Philoſophes de la Gréce, où elle a été aportée par *Moſchus*, avant le ſiége de Troye: mais même *Empédocle* l'a adoptée. C'eſt ainſi que *Platon*, dans ſon Dialogue intitulé *Menon*, ou *de la Vertu*, le fait dire à *Socrate*. Selon *Empédocle*, n'y a-t'il pas des *écoulemens de Corpuſcules*, qui ſe détachent des corps? ...... N'y a-t'il pas pareillement des *Pores*, qui

ſont de petites ouvertures, par où, & dans leſquelles ces Corpuſcules s'inſinuent, & paſſent? Et de ces Corpuſcules, il y en a de proportionnez à ces Pores; & d'autres qui ſont plus grands, ou plus petits? *Nonne defluxus quidam, ſecundùm Empedoclem, à rebus manare dicuntur? ..... Ac pori, id eſt, meatus in quos, & per quos etiam defluxus hujuſmodi manant? ... Ex defluxibus autem quoſdam poris quibuſdam congruere, quoſdam minores, aut majores eſſe? pag.* 17.

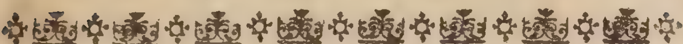
Pline admet auſſi la Philoſophie des *Pores*, & des *Corpuſcules*, qu'il atribuë à *Platon*; & dont il ſe ſert, pour expliquer les diverſes ſenſations, que les corps impriment ſur les organes des ſens: Il y a, dit-il, ſelon *Platon*, un nombre infini de petits corps ſubtils de diférentes figures, legers, rudes, branchus, ronds, & qui conviennent entr'eux, plus ou moins, ſelon leur volume, & leur figure. C'eſt ce qui fait que les choſes améres, ou douces, ne le ſont pas également à l'égard de tout le monde. *Eſt & ratio ſubtilitatis immenſa à Platone deſcendens: corpuſculis rerum levibus, ſcabris, anguloſis, rotundis; magis aut minus ad aliorum naturam accedentibus: Ideo non eadem omnibus amara, aut dulcia eſſe. Hiſt. Nat. Lib.* XXII. *cap.* 24.

Plutarque fait voir admirablement, dans ſes Queſtions Philoſophiques, combien la doctrine des *Pores*, & des *Corpuſcules*, eſt propre à trouver les raiſons des éfets naturels. Il n'y a qu'à lire le troiſiéme Livre de ſon *Sympoſium*, pour reconnoître combien cette Phyſique lui étoit préſente, & familiére. Il dit d'après *Empédocle*, que la raiſon, pourquoi certains Arbres conſervent leurs feüilles pendant l'Hiver, c'eſt que la juſte proportion, qu'il y a entre les pores de ces Arbres, & les corpuſcules du ſuc nouricier, fait qu'ils pénétrent, & montent aux feüilles en Hiver comme en Eté: & que la cauſe pourquoi quelques Arbres ſe dépoüillent de leurs feüilles, c'eſt qu'ils ont des pores trop larges en haut, pour retenir les corpuſcules alimentaires; & trop étroits en bas, pour en laiſſer paſſer ſufiſamment. Jamais la Philoſophie *Corpuſculaire* n'a été mieux employée. Il ſemble que c'eſt *M. Boyle* qui parle. En un mot, *Plutarque*, dans ce même Livre, explique clairement pluſieurs éfets de la Nature, par le ſeul ſecours des Pores, & des Corpuſcules, que je regarde comme les deux clefs de tout le mécaniſme de la Nature.

Auſſi pour qu'on ne doute point de l'eſtime ſinguliere que je fais de la Philoſophie

des Pores, & des Corpuſcules, je me ſervirai des propres termes de *Hannemann*, dans leſquels je ne trouve rien que de très-conforme à mes ſentimens. Pour expliquer, dit-il, les admirables vertus des Plantes, j'emploirai la Philoſophie *Corpuſculaire* : car enfin, ſans ſon aide, on ne peut rien aprofondir dans cette Phyſique, avec tout l'atirail des qualitez, & des formes ſubſtantielles. C'eſt un azyle que nous abandonnons aux ignorans. Et celui qui veut philoſopher ſur ces triſtes Principes, n'eſt pas plus ſage qu'un furieux, qui ſe riſque à voguer ſur le vaſte Océan, ſans voiles, ſans gouvernail, & ſans aucune connoiſſance de l'uſage de la Bouſſole. *Idem ille facit ac aliquis nauta, qui ampliſſimum Oceanum ingreditur ſine cognitione uſus pixidis Nauticæ, & neceſſariorum requiſitorum ad tantam navigationem. Method. cognoſc. ſimp. Vegetab. pag.* 89.





CHAPITRE III.

Nouvelles découvertes pour la multiplication du Blé, & des autres Grains.

IL y a des queſtions, qu'on agite ſans ceſſe dans le monde; & ſur leſquelles on ne ſait pas encore quel parti prendre. On demande tous les jours, s'il y a des Sorciers; c'eſt-à-dire, des gens qui ont communication avec le Diable, & qui font des choſes merveilleuſes par ſon ſecours. Les Savans qui ont traité de la Démonomanie, ont raporté tant de choſes fabuleuſes ſur le chapitre de la Sorcellerie, qu'ils ont fait douter de tout le reſte. Ces Sorciers, qui montent ſur un balay, & qui s'en vont par la cheminée au Sabat, où ils voient, & adorent le Diable, ſont des récits, dont bien des perſonnes fort ſenſées ne s'acomodent pas. Les ignorans d'un autre côté atribuent à ſorcellerie, tous les éfets, dont ils ne peuvent découvrir les cauſes. Et entre les uns, & les autres, il y a les Eſprits forts, qui nient abſolument qu'il y ait des Sorciers en commerce avec le Diable.

La Pierre Philoſophale, ou le ſecret de

faire de l'or par art, eſt encore très-ſouvent la matiére des converſations. Quoiqu'il y ait bien de l'aparence, que perſonne n'a jamais eu ce ſecret, & qu'on ne le trouvera jamais, il y a cependant toûjours dans le monde beaucoup de *Soufleurs* qui ſont perſuadés, que cette *benoiſte Pierre* n'eſt point une chimére. Cependant aujourd'hui, on eſt un peu revenu des magnifiques promeſſes de ces prétendus faiſeurs d'or. Il y a des Savans qui les apellent une Race crédule & menteuſe : *animal credulum & mendax.* Ils ſont quelquefois à plaindre; car enfin eux-mêmes, après s'être étourdis de leurs idées flâteuſes, il arrive, ſelon le Proverbe latin, que dans le tems qu'ils comptent d'avoir des treſors immenſes, il ne leur reſte que des charbons : *Carbones pro theſauro invenimus. Prædr. Lib. 5. Fabul. 7.* Cela revient aſſez à ce qu'a dit un Moderne, qu'un chercheur de Pierre Philoſophale, eſt un Animal, qui profeſſe un *Art ſans régle*, qui commence par *mentir*; qui continuë par *ſe tourmenter*; & qui finit par *mendier. Ars ſine arte; principium mentiri; medium laborare, & finis mendicare.*

Franchement ceux, qui s'imaginent qu'il y a un art certain pour faire de l'or, doivent avoir bien mauvaiſe opinion des dé-

positaires d'un si précieux secret. Car il est des tems & des circonstances, où il me semble que ces heureux confidens de la Nature devroient mettre la main à l'œuvre pour répandre sur leur patrie, quelque chose de ces montagnes d'or, qu'ils se vantent de pouvoir produire, quand il leur plaît.

Je dis la même chose du secret de la multiplication du Blé. J'estime que c'est une de ces découvertes, qu'on ne peut cacher sans crime; sur tout dans de certaines conjonctures. Car enfin combien périt-il de personnes dans les nécessités publiques, & dans la grande disette de Blé? Pour soûtenir qu'un homme peut garder pardevers lui un secret, qui mettroit l'abondance par tout, il faut auparavant prouver qu'il lui est permis de laisser mourir de faim un million de personnes, à la nécessité desquelles il pouroit remédier aisément & sans qu'il lui en coûtât rien. *Si non pavisti, occidisti*, dit *S. Bernard*.

Je ne croi donc pas qu'il soit permis à un Chrétien de faire mistére d'un secret, que les seuls sentimens de l'humanité obligent de rendre public. Ceux d'entre les Payens, dont la raison est un peu épurée, auroient horreur d'une réticence si préjudiciable à la societé des hommes. Il est aisé de juger ce

qu'en auroit pensé *Cicéron* par les choses qu'il a dites sur un sujet, qui revient assez à celui dont il s'agit ici.

Cas important, admirablement décidé par Ciceron.

Dans le livre des Offices, qu'on peut regarder comme un livre qui contient la plus pure Morale de la Nature, *Ciceron* propose un cas; sur lequel deux Philosophes Stoïciens sont partagés, & qu'il décide ensuite lui-même. Voici le cas.

Dans une grande famine de l'Isle de Rode, un Marchand y aborde, avec un Vaisseau chargé de blé, qu'il a amené d'*Alexandrie*. Il sait que beaucoup d'autres en ont chargé au même lieu, qu'ils doivent ariver à Rode bien-tôt après lui. *Le doit-il dire? ou peut-il n'en point parler, afin de mieux vendre son blé?* Sur cette question, deux Philosophes Stoïciens sont de diferent avis. *Diogéne* croit, que le Marchand s'en doit tenir à ce qui est prescrit par le Droit Civil, & qui consiste à déclarer, s'il y a quelque vice dans sa marchandise, & à la débiter sans fraude; qu'au surplus, comme il est question de vendre, il lui est permis de profiter de la conjoncture, pour vendre son

ſon blé le plus qu'il poura. J'ai amené ma marchandiſe avec beaucoup de peine, & de hazard, dira le Marchand; je la mets en vente; je ne la vends pas plus que d'autres; & peut-être moins qu'on ne la vendroit dans un tems, où le blé ſeroit plus commun. A qui fais-je tort?

Quoi, dit *Antipater*, ne devez-vous pas faire le bien commun, & ſervir la ſocieté humaine? N'eſt-ce pas pour cela que vous êtes né? Les principes de la Nature, que vous avez en vous, que vous devez ſuivre, & à quoi vous devez obéïr, ne vous diſent-ils pas, que, *comme vôtre utilité eſt celle de tout le monde, celle de tout le monde eſt auſſi la vôtre?* Comment pouvez-vous donc celer aux Rodiens le bien, qui leur doit arriver? ... Un homme a une maiſon, dont il ſe veut défaire, parce qu'elle a beaucoup de défauts, mais qui ne ſont connus que de lui. Elle eſt empeſtée, & on la croit ſaine: Il y vient des Serpens dans toutes les chambres: Elle eſt bâtie de mauvais matériaux, & prête à tomber; & perſonne ne ſait rien de tout cela, que le maître de la maiſon. Il la vend ſans en avertir celui qui l'achete, & la vend bien plus qu'il n'eſpéroit: N'eſt-ce pas une méchante action? Sans doute, continuë *Antipater*. Car n'eſt-ce pas ce qui

s'apelle : *Ne pas rédresser un homme qui s'égare* ; ce que les Athéniens ont jugé digne des exécrations publiques ? C'eſt même quelque choſe de beaucoup pire ; puiſque c'eſt laiſſer tomber un Acheteur dans un précipice, qu'il ne voit point, & qu'on lui cache de mauvaiſe foi : & que d'induire quelqu'un en erreur, de deſſein formé, c'eſt un crime ſans comparaiſon plus grand, que de ne pas montrer le chemin à un homme qui s'égare. Mais voici *Diogéne* qui parle pour le Vendeur : Celui, dit-il, qui vous a vendu cette maiſon, vous a-t'il forcé de l'acheter ? Vous en a-t'il même ſollicité ? Il s'en eſt défait, parce qu'elle ne lui plaiſoit pas ; & vous ne l'avez achetée, que parce qu'elle vous plaiſoit. On voit tous les jours des gens, qui voulant vendre une maiſon à la campagne, font crier publiquement : *Maiſon des champs, bonne, & bien bâtie, à vendre* : Et quoique la maiſon ne ſoit ni bonne, ni bien bâtie, ils ne ſont pas pour cela traités de trompeurs. Combien moins donc en doit-on traiter celui, qui n'a dit, ni bien, ni mal de ſa maiſon ? Lorſque ce qu'on vend eſt expoſé aux yeux de l'acheteur, & qu'il peut y regarder tant qu'il voudra ; où eſt la fraude du Vendeur ? On eſt tenu de ce qu'on a dit : mais non

pas de ce qu'on n'a point dit. A-t'on jamais oüi parler, qu'un Vendeur doive découvrir les défauts de sa marchandise; & y auroit-il rien de plus ridicule, que de faire crier publiquement: *Maison empestée à vendre.* Il faut enfin, conclud *Ciceron*, prononcer maintenant sur ces questions: car c'est pour les résoudre que nous les avons proposées, & non pas pour les laisser indécises. Je dis donc, que *le Marchand de Blé ne doit point céler à ceux de Rode ce qu'il sait des autres Vaisseaux qui suivent le sien :* ni ce Vendeur les défauts de sa maison à celui qui l'achete. Je sai bien que de ne pas dire ce que l'on sait, ce n'est pas toûjours le céler. Mais *c'est le céler, lorsque c'est une chose, que ceux avec qui on traite, auroient interêt de savoir; & que c'est pour le sien propre qu'on le leur cache.* Or qui ne voit ce que c'est que de céler les choses dans de pareilles circonstances, & quelle sorte de gens en sont capables? Ce ne sont pas assurément des gens ouverts, des gens droits & sans artifice; des gens bien nez, équitables; en un mot, des gens de bien: *Ce sont des gens doubles, cachés, déguisés, trompeurs, malins, artificieux. Lib. III. Offic. cap. 12. & 13.* Quelle probité! quelle morale! quel Casuiste! Quelle lumineuse doctrine

parmi les ténébres du paganisme ! Je voudrois que cela pût confondre ces Avares & ces Usuriers, qui voudroient qu'il n'y eût du blé au monde, que celui, qu'ils cachent dans leurs gréniers ; & qui trouvant plus de douceur à être les meurtriers, que les péres des pauvres, sont dans une perpétuelle préparation de cœur, de cimenter le bâtiment de leur fortune, du sang des malheureux. *Ciceron* range ces sortes de gens parmi les scélérats, qu'on ne sauroit trop mépriser. Mais *saint Chrysostome* fait plus ; après les avoir retranchés du nombre des hommes, il les place parmi les bêtes farouches & cruelles, & veut même qu'on les haïsse comme des démons. *Qu'y a-t'il de plus misérable*, dit ce Saint, *qu'un riche, qui desire la famine, pour mieux vendre son blé ? Ce n'est pas un homme ; c'est une bête farouche ; c'est un démon. Vidisti quomodo autem non sinit homines esse homines, sed feras & dæmones. Quid enim hoc divite fuerit miserabilius, qui optat quotidie esse famem, ut ei sit aurum ! Homil. 39. in I. Epist. ad Corinth.* Tout cela s'acorde parfaitement bien avec ces paroles de l'Ecriture : *Celui qui cache son blé, sera maudit des peuples : Qui abscondit frumenta, maledicetur in populis. Proverb. cap.* 11. ℣. 36.

Si quelqu'un cachoit le ſecret de la Multiplication du Blé, il mériteroit toutes les exécrations, dont l'Ecriture, les Péres de l'Egliſe, & les Payens mêmes chargent ceux qui cachent leur Blé. Un bon cœur doit ſouhaiter que l'abondance ſoit par tout; & s'il le peut, il faut qu'il la procure en tous lieux. Qu'il eſt doux de faire du bien, même à ſes ennemis!

Je donnerai toutes les découvertes, que j'ai faites ſur cette Multiplication ſi importante. De tous les procédés, que je propoſe, il n'y en a pas un, qui ne ſoit bon. Il y en a que j'eſtime, & que je préfererois aux autres. Je le fais aſſez ſentir, quand je les raporte, par le ſoin que je prends de les faire valoir, & de les juſtifier ſur les doutes qu'on pouroit avoir. Je n'en ai voulu négliger aucun; parce que les perſonnes un peu entenduës ſur ces matiéres, les compareront les uns aux autres, & choiſiront le procédé, qui conviendra le mieux à leurs terres, & aux commoditez du Pays; & peut-être, que de pluſieurs aſſez paſſablement bons, on en fera un très-excélent. Ces diférentes maniéres de multiplier le Blé, ſont de ces choſes, qui ſe peuvent ſans ceſſe perfectionner de plus en plus.

I. MULTIPLICATION.

On prend un boiſſeau de Blé ; on le met dans un grand vaiſſeau de cuivre : on verſe deſſus cinq ſeaux d'eau. Il faut faire boüillir cela ſur le feu, juſqu'à ce que le Blé ſoit crevé, & que l'eau ſoit imprégnée du ſel eſſentiel du grain. On paſſe cette eau par un linge : & on donne aux Volailles le blé, pour ne rien perdre.

Mettez dans une grande chaudiére trois livres de Salpêtre, ou de Nitre, qui eſt la même choſe ; & verſez-y vôtre eau emblavée, pour me ſervir de ce mot : ajoûtez à cela quatre ſeaux d'égoûts de fumier d'une baſſe-cour. Faites boüillir le tout. Le Salpêtre ſe fondra.

Cela fait, prenez une grande Cuve de bois ; mettez-y la quantité de Froment, de Ségle, d'Orge, &c. que vous voulez ſemer ; alors verſez vôtre liqueur, qui doit être tiéde, & paſſer de quatre doigts au-deſſus du grain ; parce qu'il ſe gonflera bientôt. Couvrez bien le tout, afin que la chaleur s'y conſerve plus longtems, & mette les ſels en mouvement. Laiſſez-là vôtre blé vingt-quatre heures, afin qu'il ſe charge de ces ſels de fécondité, de ce baume de vie, & de ce puiſſant menſtruë, ou

dissolvant, qui ne manquera pas d'ouvrir, de dilater, & de developer les germes sans nombre, contenus dans chaque grain. Car enfin c'est dans ce dévelopement des germes infinis, que chaque grain de blé contient, que consiste le grand mécanisme de la multiplication.

Tirez le blé, faites-le sécher un peu à l'ombre, & puis semez-le avec ménage; parce qu'il en faut un tiers moins qu'à l'ordinaire, pour charger les terres. Il faut y ajoûter de la paille hachée, afin de pouvoir semer, sans se tromper, à pleine main. Ceux qui sont voisins de la mer n'auroient qu'à y ajoûter un tiers de sable de la mer. Par là on porteroit la multiplication beaucoup plus loin; à cause du nouveau sel, qui est joint au sable.

L'eau qui reste sert au même usage. Elle est bonne jusqu'à ce qu'elle soit toute employée. Après tout, quand la séve monte, une pinte de cette eau au pié de chaque jeune arbre, est un régal, qui lui fait faire merveilles: Et cela ne gâteroit pas les vieux. Une Vigne s'en réjoüiroit beaucoup; & rendroit ce bien-fait au centuple dans le tems des Vendanges.

Les gens un peu adroits iront loin, après cette ouverture. Il y en a qui n'ont pas en-

core achevé de lire ceci, & qui se promettent déja bien d'avoir des Choux pommés, d'une grosseur monstrueuse. A moins que d'avoir l'esprit bouché, on devine bien tout ce que je pourois dire là-dessus. Iraije faire ici un détail de toutes les herbes potageres, qu'on rendra, par ce secret, plus fortes, plus belles, plus délicieuses, & plus salubres ? Les Fleuristes ne s'endormiront pas. Ce sont gens d'esprit, & qui devinent à demi mot. Il ne tiendra qu'à eux de faire des prodiges. Il y a encore plus que tout cela. La vertu du Nitre n'est pas bornée dans la famille des Végétaux. En voilà assez; je dirai le reste ailleurs : & les personnes, qui ont des Ménageries, me comprennent déja à merveilles. Pour voir avec plaisir jusqu'où va le succès de la multiplication du blé, quand on s'y prend bien, j'ai fait graver une touffe de tiges & d'épis, qui ont pris naissance d'un seul grain.

II. MULTIPLICATION.

Tout le secret de la Multiplication consiste dans l'usage des Sels. *Le Sel*, dit *Palissy*, *est la principale substance*, & vertu du fumier. *Moyen de devenir riche. pag.* 10. Un champ, ajoûte-t'il, pouroit être semé tous les ans, si on lui restituoit par les fumiers,

ce qu'on lui enleve dans la récolte. Et il n'y a point de doute, qu'on ne puiſſe tirer d'un champ tout ce que l'on voudra, pourvû que l'Art veüille aider la Nature. De ſorte que ſi l'on trouve le moyen de communiquer à ce champ une abondante matiére propre à la Germination & à la Végétation, on aura à proportion une ample moiſſon. Cela ne ſe peut faire ſans quelque peine, ſans des ſoins. C'eſt à ceux, qui ſont capables de cette ocupation champêtre, que je donne la Multiplication ſuivante. Ce tréſor ineſtimable n'eſt que pour les vertueux & les perſonnes laborieuſes.

Comme la Multiplication dépend des Sels, il s'agit d'en amaſſer beaucoup, & qui coûtent peu, afin d'y trouver un plus grand émolument. Voici le precédé.

1. Il faut avoir d'abord trois Ponçons, qui ſoyent défoncés par un bout. On y met tout ce qu'on peut preſque rencontrer en ſon chemin; ſavoir des os de toutes ſortes d'Animaux, plumes, peaux, rognures de cuirs, vieux gants, ſouliers, cornes, ſabots de pieds de cheval, & d'autres bêtes; en un mot toutes les choſes qui abondent en Sels. On caſſe les os, on met en piéces le reſte. On diſtribuë ces choſes dans les trois Ponçons. On met dans le prémier tout ce

qui ſe peut infuſer promtement, c'eſt-à-dire, les choſes les plus molles. Dans le ſecond, on met les matiéres, qui ſont moins molles. Et dans le troiſiéme on met les ſubſtances qui ſont dures. Puis on les remplit tous trois d'eau de pluye, ſi l'on en peut avoir. L'eau de riviére eſt bonne: celle de mare, d'étang, &c. vont après.

On laiſſe infuſer quatre jours ce qui eſt dans le prémier Ponçon.

Six jours, ce qui eſt dans le ſecond.

Huit jours, ce qui eſt dans le troiſiéme.

Après ce tems-là on ſépare l'eau de ces matiéres, que l'on jette. On conſerve l'eau ſoigneuſement. L'ambre-gris eſt d'une plus ſuportable odeur, que ces ſubſtances infuſées. Mais l'odeur n'en eſt pas plus deſagréable, que celle de la *Civette Occidentale*, ſur laquelle nos Chymiſtes travaillent quelque-fois. Après tout je parle à des gens, qui veulent s'enrichir; & ſur ce pié-là, je les croi du ſentiment de l'Empereur Veſpaſien, qui ne ſe faiſoit pas une afaire de toucher l'argent, qu'il tiroit de l'impôt, qu'il avoit mis ſur les Latrines. *Lucri bonus odor ex quocumque fiat.*

Il n'y a pas moyen de faire autrement. Il y a de petits dégouts, qu'il faut néceſſairement eſſuyer dans l'Agriculture, & dans

le Jardinage. On ne ſauroit réparer les ſels, que la terre perd dans les végétations, ſans qu'il en coûte. *M. de la Quintinie* après trente années d'expérience, dit fort bien. Conſtamment il y a dans les entrailles de la terre, un ſel qui fait ſa fertilité; & ce ſel eſt le tréſor unique, & véritable de cette terre. Il faut réparer ce qu'elle perd de ce ſel, en produiſant des Plantes. Car ce n'eſt proprement que ſon ſel qui diminuë; il faut donc amender cette terre, & la rendre au même état qu'elle étoit. Ce qu'elle a produit par la voye de la végétation, peut ſervir à amender cette terre, en y retournant par la voye de la corruption. Ainſi toutes ſortes *d'étofes, & de linge, la chair, la peau, les os, les ongles des chevaux, les boüës, les urines, les excremens, le bois des arbres, leur fruit, leur marc, leurs feüilles, les cendres, la paille, toutes ſortes de grains*, &c. tout cela rentrant dans les terres, y ſert d'amélioration. C'eſt par là, dit-il ailleurs, que la terre devient, en termes de Philoſophe, imprégnée du *Sel Nitre, qui eſt le Sel de fécondité*. Traité d'Agricult. *II. Part. chap.* 22. *pag.* 217. Qu'on ne s'étonne donc plus de ce que nous obligeons les gens à ramaſſer des choſes abſurdes. *M. de la Quintinie* les récommande pareillement, pour avancer la végétation.

2. D'un autre côté il faut cueillir toutes les Plantes avec leurs fleurs, leurs graines, qui se trouvent le long des Bois, dans la Campagne, sur les Collines, dans les Vallées, dans les Jardins. Toutes les Plantes enfin, qui contiennent beaucoup de Sels. On les brûle, on en fait des cendres : De ces cendres, on en tire les Sels par l'évaporation de l'humidité. Les écorces de Chêne, où il y a beaucoup de Sel, sont très-bonnes, comme aussi le Romarin, la Lavande, la Sauge, la Bétoine, la Menthe, le Mille-pertuis, les Soleils, &c. Dans l'évaporation, les Sels s'amassent par la Cristallization; & il est aisé de les récüeillir. Il faut les faire sécher pour les conserver.

3. Il faut autant de livres de Salpêtre, ou Nitre, que vous avez d'arpens de terre à semer. Vous mettrez, pour un arpent, une livre de Salpêtre dissoudre dans douze pintes d'eau de basse-cour. Quand le Salpêtre sera bien fondu, on y jettera un peu de ces Sels des Plantes, à proportion de ce que l'on en a. Alors cette liqueur s'apelle *la matiére universelle*; parce que le Nitre est véritablement l'Esprit universel du Monde Elémentaire : comme nous l'avons démontré dans le Chapitre 6. du 1. Tome.

Voilà tout l'essentiel du secret de la Mul-

tiplication. Ainſi nous apellerons *Eau préparée*, celle qui s'eſt faite dans les Ponçons; & nous nommerons *Matiére univerſelle*, l'eau où il y a le Nitre, & les Sels extraits des Plantes.

USAGE.

Vous préparerez vôtre Blé, ou autre Grain, pour deux Arpens à la fois, ou ce que vous pourez faire ſemer en un jour, ou deux.

Pour un Arpent vous prenez douze pintes de l'*Eau préparée*, où l'on mêle auſſitôt la *Matiére univerſelle*, dans laquelle il y doit avoir une livre de Nitre fondu. Il faut que le Vaiſſeau où vous mettez ces liqueurs, ſoit aſſez grand, pour contenir le Blé, dont vous voulez emblaver vôtre terre. Alors vous répandez vôtre Blé ſur ces liqueurs. Il le faut laiſſer tomber doucement; afin que vous puiſſiez ôter, avec une écumoire, le Blé qui nage ſur l'eau, parce qu'il n'eſt pas bon pour ſémer. *Semina, quæ in aqua ſubſidunt firmiora ſunt, & ad ſerendum fideliora; quæ fluitant, languidiora, & propagationi inapta*, dit M. Rai, *Hiſt. Plant. Lib. I. cap. 18. pag.* 34. Il faut que l'eau ſurnage de quatre doigts au-deſſus du Grain; & s'il n'y en avoit pas aſſez, il faut ajoûter de

l'eau commune ; de la meilleure, que l'on ait ; celle de basse-cour conviendroit mieux.

On laisse tremper le blé durant 12. heures, en le remuant de deux heures en deux heures. Si le grain, après cela n'enfle pas, il le faut laisser, jusqu'à ce qu'il commence à grossir considerablement. Alors on le retire : on le met dans un sac, pour le laisser égouter. Il faut qu'il reste quelques heures, afin qu'il fermente, & qu'il s'échaufe. On ne doit pas perdre l'eau, qui tombe : elle est bonne jusqu'à la derniére goute, pour toutes sortes de grains, & de graines.

On séme ce Blé encore un peu humide ; il en faut un tiers moins par Arpent : on peut même à coup seur n'en mettre que la moitié, & y mêler de la paille hâchée bien menu, pour grossir le volume, afin que le Laboureur puisse semer à l'ordinaire, à pleine main, comme on l'a déja dit.

OBSERVATION.

1. Il faut choisir un grain bien nouri, & pesant.

2. Les terres grasses, & pesantes doivent être labourées de bonne heure ; avant que les pluyes viennent, qui rendent encore la terre plus pesante. On ensémence ces terres, dez qu'elles sont labourées ; afin que

le grain par l'aiman des ſels, dont il eſt impregné, tire l'eſprit univerſel, répandu dans l'air. Il faut prévenir les grandes pluyes, ſi l'on peut; afin que quand elles arrivent, le mariage du Ciel, & de la Terre ſoit déja conſommé pour la germination, & la végétation de nôtre Blé, dépoſé dans le ſein de la mere univerſelle de toutes les générations végétales. Tous les grains veulent être ſemés en tems ſec, dit *M. Rai : Semina omnia ſiccâ tempeſtate ſerenda ſunt : tertio, quarto-ve die à pluvia largiore :* trois ou quatre jours après les grandes pluyes : Rai, *Hiſt. Plant. Lib. I. cap.* 18. *pag.* 30.

M. de la Quintinie fait la même remarque, & on ne ſauroit y faire trop d'atention; parce que c'eſt ſur cela qu'on ſe doit régler, pour connoître quel procédé on doit choiſir, afin d'améliorer ſes terres. Il ne faut pas par tout la même matiére. Et ceux qui ne font point ces diſtinctions là, courent riſque de ne point réüſſir, & de ſe plaindre mal-à-propos des ſecrets, qu'on leur communique. Il y a, dit ce fameux Jardinier, deux défauts généraux dans les terres. Le prémier eſt d'avoir trop d'humidité, laquelle eſt acompagnée d'ordinaire de froid, & d'une trop grande peſanteur. Le ſecond eſt d'avoir trop de ſéchereſſe, qui ne va

point ſans une exceſſive legéreté, & une grande diſpoſition à être brûlante. Il faut opoſer deux remédes diférens à ces deux inconvéniens tout opoſés. Nous voyons pareillement que des fumiers, que nous pouvons employer, les uns ſont gras, & rafraichiſſans; par exemple, ceux de Bœufs, & de Vaches. Les autres ſont chauds, & legers; tels ſont ceux de Mouton, & de Pigeon. Comme le reméde doit être opoſé au mal, il faut les fumiers chauds, & legers dans les terres humides, froides, & peſantes, afin de les rendre plus mobiles, & plus legéres. Il faut employer les fumiers de Bœufs, & de Vaches dans les terres maigres, ſéches, & legéres; afin de les rendre plus graſſes, plus matérielles; & par ce moyen empêcher que les hâles du Printems, & les grandes chaleurs de l'Eté ne les altérent trop aiſément, *Pag.* 218. Voilà ſans doute le rafinement le plus exquis en matiére d'Agriculture, & de Jardinage. C'eſt par de ſemblables obſervations, qu'on les portera à leur perfection.

Les terres maigres, & legeres ne doivent pas être ſi-tôt enſémencées à moins qu'elles ne fuſſent dans des fonds aquatiques, & marécageux. Alors il faut les traiter comme les groſſes terres.

Au

Au reſte c'eſt un mal d'enterrer les grains trop avant. Ils ſont acablés par la peſanteur de la terre, & ont moins de part aux vapeurs, & exhalaiſons nitreuſes, qui nagent dans l'athmoſphére de l'air. M. *Rai* dit: Gardez-vous bien d'enſevelir vos grains trop avant dans la terre, qui les écraſeroit; ils ſeroient là enterrez, ſans aucune eſpérance de réſurrection. *Summopere cavendum ne ſemina altè demergantur, aut nimiâ terra obruantur, adeoque ſine ulla reſurrectionis ſpe ſepeliantur. Hiſt. Plant. Lib. I. cap. 18. pag. 34.*

3. Si la terre eſt ſujette à des mauvaiſes herbes, il la faut néceſſairement labourer deux ou trois fois, pour ôter toutes les racines de ces herbes.

L'année ſuivante, il ne faudra labourer qu'une fois: mais profondément; & les rayes proches l'une de l'autre.

4. Il n'eſt point néceſſaire de fumer la terre: mais en cas qu'on ait du fumier, il eſt bon de l'employer; la récolte n'en ſera que plus forte.

Si l'on ne veut pas pratiquer cette maniére, dans toute ſon étenduë, on peut ſe diſpenſer de l'infuſion, qui ſe fait dans les trois Ponçons; & prendre de l'eau de baſſe-cour. Si on n'a pas de cette eau, il eſt aiſé

d'en faire avec du fumier des écuries, & ce qu'on tire des Colombiers, & des lieux, où l'on tient la volaille; & puis ſimplement mettre le nitre fondre dedans. Le ſuccès n'en eſt pas ſi beau.

III. MULTIPLICATION.

Il y a des Laboureurs, qui amaſſent, dans une foſſe, quantité de fiente de cheval, où ils jettent ſouvent de l'eau. Quand cette matiére a pouri pendant quelques ſemaines, ils en tirent l'eau imprégnée des ſels du fumier. Ils font un peu boüillir cette ſubſtance dans un grand vaiſſeau de cuivre. Ils y mettent un peu de nitre: & quand la matiére eſt hors de deſſus le feu, & qu'elle n'eſt plus que tiéde, on y fait tremper le blé, que l'on veut ſemer. On le laiſſe macérer dans cette liqueur durant trois jours, afin qu'il s'enfle, & que les germes s'ouvrent, ſe dilatent, & ſe dévelopent. Après cela, ils le retirent de l'eau, afin de le faire un peu ſécher. Enſuite on le ſeme.

Comme il en faut ſemer un tiers moins, par arpent, qu'à l'ordinaire, on hâche de la paille fort menu, & on en met un tiers parmi le blé préparé. Cette maniére réüſſit aſſez bien: & il y a des Laboureurs, qui ſe

ſont procurés par cette petite manœuvre, de très-abondantes récoltes.

IV. MULTIPLICATION.

Il y a en Angleterre des Laboureurs, dont le procedé n'eſt pas de préparer le blé. Tous leurs ſoins ſont du côté de la terre. Voici comment ils s'y prennent. Au commencement de Juin, ils ramaſſent de toutes parts les herbes vertes, qu'ils rencontrent ſur les montagnes, dans les vallées, le long des bois, &c. Ils les font ſécher au Soleil, & puis ils les brûlent. Ils en mêlent les cendres avec du ſable de la mer, & répandent cela ſur leurs terres peu de jours avant que de les enſémencer. Il eſt certain, que cet uſage eſt très-bon. Le ſel des cendres des Plantes, & le ſel marin du ſable communiquent à la terre une fécondité merveilleuſe.

V. MULTIPLICATION.

Cambdenus, dans la Deſcription de la Province de Cornowaille en Angleterre, raporte, que les Laboureurs de ce Pays-là ſe ſervent d'Algue-marine, & de Limon, pour fertiliſer leurs champs, naturellement très-infertiles. Ils aſſurent, que par ce moyen ils recüeillent des blés, au-delà de tout ce qu'on peut s'imaginer.

VI. MULTIPLICATION.

M. de Childrey, dans ſon Hiſtoire naturelle d'Angleterre, remarque, que les habitans du Pays de Cornowaille ont réconnu que rien ne contribuë tant à la fécondité de leurs terres, que le ſable de la mer ; & que plus ce ſable eſt pris avant dans la mer, & plus la récolte eſt riche. Ces quatre maniéres de multiplier les grains, ſavoir la III. la IV. la V. & la VI. ſont tirées de l'Obſervation CXII. des Journaux *Curioſorum Naturæ* d'Alemagne 1671. *pag.* 185. 186. 187.

Dans la même Obſervation, il eſt parlé d'un épi d'Orge d'une groſſeur monſtrueuſe. Il étoit compoſé de 15. gros épis, & de 9. petits; mais tous extrêmement remplis de grains. Ce merveilleux épi s'étoit formé dans la Siléſie; & on le porta par curioſité à Vienne, afin de le préſenter à l'Empereur. Quelques Phyſiciens étoient d'avis que cette touffe s'étoit produite de pluſieurs grains d'orge, qui s'étoient trouvés par hazard répandus au même endroit. C'eſt ainſi que le célébre Pere *Ferrari*, Jeſuite, dit, que ſi on mêloit pluſieurs graines de même eſpéce, mais de diférentes couleurs; & qu'on les mît dans une canne, ou branche de Sureau, pour les dépoſer dans la terre, les germes

ſe méleroient, & ſe confondroient enſemble; & qu'il en naîtroit une Plante qui porteroit des fleurs belles, & variées comme l'arc-en-ciel. Cet Iris, dit-il, ſeroit formé, non pas par les larmes d'une nuée, qui ſe réſout en pluye; mais par les ris, & les petits jeux de Flore, qui ſe divertit: *Ut ſemina invicem mixta; & confuſa Floræ quoddam luxuriantis monſtrum, & iridem non ex lachrymis reſolutæ nubis, ſed ex riſu gaudentis naturæ exhibeant.* Cette explication eſt belle, brillante, ingénieuſe au poſſible; mais peut-être qu'il y manque un peu de vérité. Et ſi les Phyſiciens d'Alemagne ſe ſouvenoient de ce qu'on voit tous les jours, qu'un grain de Blé, ou de Chennevis, tombé dans un jardin, ou l'aliment eſt abondant, forme une Plante d'un merveilleux volume; il ne leur auroit pas été neceſſaire, à l'ocaſion de ce gros épi d'orge, de récourir à cette pluralité de grains tombés enſemble dans le même trou; & de ſupoſer que les germes ſe ſont pénétrés les uns les autres, pour ne former qu'une Plante. Ce qui enferme quelques dificultez aſſez conſidérables. Je ne voudrois pas nier ce que poſe le *P. Ferrari*: Il ſe peut faire que les graines, qui ſe touchent de fort près, venant à ſe dilater, & les germes à ſe dévelo-

per, le baume de vie, enfermé dans chaque graine, s'insinuera, se mêlera, & produira d'agréables nuances dans les couleurs des fleurs, qui en naîtront. Mais je ne pense pas, que de plusieurs germes, il puisse ne s'en faire qu'un, composé des autres.

Ces Savans d'Alemagne ajoûtent une chose digne de grande atention, sur la matiére, que nous traitons ici. Il est certain, disent-ils, que l'industrie des Laboureurs pouroit par art imiter, & faire toûjours ce que la Nature fait quelquefois. Ils pouroient la forcer de nous donner tous les épis d'orge, aussi gros que celui, qui crut dans la Silésie. Il n'y auroit qu'à épier la Nature même, & à la suivre de près, quand elle se divertit à produire ces épis si gaillards, elle a beau se cacher, on la découvriroit, si on y aportoit du soin, & de la vigilance. Et quand on auroit une fois reconnu ce qui la peut mettre de si belle humeur, il ne faudroit que la remettre dans la même disposition, & sur les mêmes voyes; alors tous nos travaux seroient amplement récompensés: nous aurions certainement toutes les fois que nous voudrions, ces productions si réjoüissantes, & des récoltes qui porteroient par tout le plaisir & l'abondance.

VII. MULTIPLICATION.

Il ne faut rien négliger de tout ce qui nous vient des grands Hommes ; & sur tout de ceux qui se sont apliqués à cultiver les arts utiles à la vie. Ainsi quoique *M. Rai* n'ait parlé que de la maniére de semer les graines des Jardins, ce qu'il a dit, mérite d'avoir ici sa place ; quand même nôtre dessein ne seroit pas de donner de nouvelles lumiéres, aussi-bien pour le Jardinage, que pour l'Agriculture.

Quelques-uns, dit-il, avant que de semer leurs graines, les mettent tremper dans de l'eau, où ils ont fait fondre du nitre, ou bien dans du vin, pour en hâter la germination. Ce que je ne trouve pas necessaire dans les graines nouvelles : mais je ne desaprouve pas ce que fait *H. Corvinus*, pour les graines exotiques, ou qui sont surannées.

Le *P. Ferrari*, dit qu'à l'égard des semences, qui sont dures, lentes & paresseuses à germer, *Corvinus*, avant que de les semer, les fait tremper douze heures dans de l'eau où il y a un peu de nitre. Il les y laisse quelquefois macérer davantage, selon la dureté aparente des semences ; & il les arose ensuite de la même eau, afin que le nitre, mêlé avec les exhalaisons chaudes de

la terre, excite les germes à s'ouvrir & à se déveloper, pour faire une promte & heureuse germination : *Ut nitrum ex igneo terræ halitu concretum seminalem contumaciam ad uberem germinationem proritet.* Ferrari FLORA, *sive Florum cultura. Lib. III. cap. 1. Lex Flores serendi. pag.* 211.

Ce seroit un procedé facile & court, sur tout dans les pays de Vignobles, s'il suffisoit de faire infuser le Ble dans du vin, pour réüssir dans le riche ouvrage de la multiplication. Cela se pratique assez souvent sur la graine de Melon. On la met tremper dans de bon vin ; & les curieux prétendent que c'est un secret certain, pour donner aux Melons un goût exquis. Il est du moins constant que le vin ne gâteroit pas le Blé. On avoit dit, il y a long-tems, que Vénus s'accommodoit assez bien de la liqueur de Bacchus ; mais il me paroît surprenant que Cérés se fasse aussi un plaisir de tâter de ce jus prétieux.

VIII. MULTIPLICATION.

Prenez fumier de Vache, de Cheval, de Brebis, & de Pigeons, de chacun une quantité égale. Mettez le tout ensemble dans un vaisseau de cuivre, ou de bois ; il

n'importe. Verſez de l'eau boüillante deſſus. Laiſſez le tout tremper durant huit jours, au bout deſquels vous verſerez cette eau par inclination dans un autre vaiſſeau, où vous mettrez diſſoudre une livre de nitre par arpent. Après que le nitre ſera fondu, on y mettra tremper le froment, ou autre ſemence l'eſpace de 24. heures. Il faut enſuite tirer le blé & le ſemer un peu humide, ſi c'eſt un tems de ſéchereſſe. Mais ſi la terre eſt humide, il faut faire un peu ſécher le blé ſur des draps dans un grénier, avant que de le ſemer. Il ne faut que les deux tiers de ce qu'on a coûtume de ſemer par arpent. Il ſufit d'avoir labouré une fois la terre ſans la fumer. Quelque maigre & ſtérile que ſoit le champ, on doit compter ſur une riche moiſſon, qui devancera de quelques ſemaines le tems ordinaire de la récolte.

OBJECTION.

On ne peut pas croire que le peu de ſels, qui s'atachent à chaque grain de blé puiſſe ſuffire à l'aliment de tant de tuyaux, & d'épis, qu'on eſpére de voir, par ce ſecret, ſur une ſeule tige.

RE'PONSE.

Ces ſels, dont ſe charge chaque grain

de blé, ne ſont pas préciſément pour nourrir toute cette nombreuſe famille. Leur prémiere action, c'eſt de couper, d'inciſer les envelopes des germes diférens, qui ſont contenus dans chaque grain, afin qu'ils ſe dilatent, & qu'ils ſe developent.

La ſeconde action de ces ſels; c'eſt de ſervir à chaque grain de blé, comme d'un aimant pour atirer le nitre de la terre, que les feux ſoûterains ont réduit & pouſſé en vapeurs & en exhalaiſons dans la baſſe & moyenne région de l'air, pour la nourriture des Végétaux & des Animaux. Ce n'eſt point ici une contemplation en l'air, une chimere, une idée creuſe. Nous ſavons, fondés ſur de belles expériences, que le nitre expoſé à l'air, en atire comme un aimant, & le nitre, & l'humidité.

1. EXPERIENCE.

Sur le magnétiſme du Nitre.

Si l'on fait calciner certaine matiére pierreuſe, qui ſe trouve dans les vieux tuyaux de plomb des fontaines, & qu'on en tire le ſel; ce ſel mis en après dans un vaiſſeau à l'air, atirera continuellement de l'eau; laquelle étant filtrée & évaporée, donne un parfaitement beau ſalpêtre. Ce ſel ne ſe diſ-

ſout pas à l'humide ; il reſte dans le vaiſſeau, quand on verſe par inclination l'eau qu'il a atirée, ou bien il demeure ſur le filtre. *Monconis, Voyage Tom.* 1. *pag.* 19. Voilà ce que fait le nitre ataché au grain de blé, il lui atire ſans ceſſe l'humidité, & les vapeurs nitreuſes, qui nagent dans l'air, & dont les Plantes ſe nouriſſent.

2. *EXPERIENCE.*

Les Savans d'Alemagne confirment ce magnétiſme par une autre expérience, qui nous met en état de ne point douter que le nitre n'atire le nitre. Si vous expoſez à l'air durant la nuit en Eté, des cailloux calcinés ; cette matiére, où il y a du nitre, attirera à elle l'humeur ſaline de l'air : car enfin l'Athmoſphere d'air, qui envelope le globe de la terre, eſt toute remplie de corpuſcules nitreux, qui s'élevent de la terre, & de de la mer. *Continet enim athmoſphæra aeris exhalationes varias, quâ mari aſcendentes, intra quas nitroſæ prævalent. Obſervat.* 18. *Curioſorum Naturæ,* 1675. *&* 1676. *pag.* 28.

Or ce nitre eſt un ſel véritablement de fécondité. Rien n'eſt plus précieux, & peut-être plus reſpectable dans la Nature, que ce nitre, qui n'eſt preſque connu que

de quelques Philoſophes. Il eſt inconteſtablement le *baume de vie*, qui entretient toute l'harmonie de la Nature dans les trois familles des Minéraux, des Végetaux & des Animaux : & ſans lequel tous les mixtes ſe décompoſeroient, ſe réſoudroient dans leurs principes, & formeroient de leur ruïne, & de leur débris le prémier cahors. C'eſt ce ſel précieux, qui tient tous les corps du monde élementaire dans un état de conſiſtence.

Nos Savans de France ſont en cela d'acord avec tous les Savans de l'Europe. *M. Hamberg* a fait une expérience, qui montre la part qu'a le nitre dans la végétation des Plantes. Il a ſemé du Fénoüil dans une caiſſe qu'il aroſoit avec de l'eau, dans laquelle il avoit fait diſſoudre du Salpêtre ; & il ſema en même-tems du Creſſon dans une autre caiſſe aroſée d'eau commune. Le Fénoüil ſemé en pareille quantité, a produit deux onces & demie de plantes plus que le Creſſon. Surquoi il ajoûte : De là on poura juger que ſi les ſels ne ſont pas abſolument néceſſaires pour la germination des Plantes : cependant ils aident à l'acroiſſement & à la force des Plantes ; puiſqu'il s'en eſt trouvé une plus grande quantité dans la terre aroſée de nitre. *Mémoires de l'Academie Royale de Sciences*, 1699. p. 69.

3. EXPERIENCE.

En faiſant fondre du Nitre dans de l'eau ; il ſe répand & ſe mêle parmi l'eau, qui en eſt toute pénétrée. Il n'eſt rien de plus facile que de rétirer ce nitre de tous les pores de l'eau, dans leſquels il s'eſt inſinué. Il n'y a qu'à faire un peu évaporer l'humidité ſur le feu, juſqu'à ce qu'il paroiſſe une petite pellicule ſur l'eau. Alors on laiſſe réfroidir le tout. Le nitre ſe ramaſſe en beaux criſtaux, longs, blancs, clairs, tranſparens. Tant il eſt vrai que le nitre ſe cherche, & ſe ramaſſe : C'eſt ainſi que le nitre, qui nage dans l'air, ſe réünit au nitre, dont on a imprégné le Blé avant que de le ſémer. *Paliſſy* exprime cela à merveilles, ſelon ſa maniére. L'huile, dit-il, étant jettée dans l'eau ſe ramaſſe & ſe ſépare de l'eau. Veux-tu meilleures preuves, que du ſel commun, de la couperoſe, & de tous les ſels? leſquels étant diſſous dans de l'eau, ſe ſavent ſi bien ſéparer par la criſtalliſation, & faire un corps à part. *Des Métaux, & Alchymie, pag.* 160. Il me ſemble que cela eſt démontré, & qu'il n'y doit plus avoir de dificulté ſur une choſe ſi évidente, & ſi conſtante.

IX. MULTIPLICATION.

Prenez dix boiſſeaux de bon Blé : faites-le calciner, juſqu'à ce que vous l'ayez réduit en une cendre griſâtre. Il faut tirer le ſel de ces cendres ; ce qui ſe fait par une leſſive à l'ordinaire. Au lieu d'eau, ſi l'on avoit de la roſée de Mai ou de Septembre, l'opération en vaudroit incomparablement mieux. *Solve*, *&* *Coagula*. Il faut diſſoudre les ſels des cendres dans de l'eau de pluye, ſi l'on n'a pas de roſée ; & quand l'eau s'eſt chargée des ſels, dont les cendres étoient remplies, il la faut filtrer ; & puis coaguler. On coagule en faiſant évaporer l'humidité : Enſuite on trouve les ſels, qu'il faut garder précieuſement. Cela fait ;

Prenez de toutes ſortes de fumiers, ceux de Cheval, de Poules, de Pigeons, de Moutons priment les autres. On les met dans un grand vaiſſeau de cuivre, où l'on verſe une ou deux pintes d'eau de vie, de la roſée le plus qu'il eſt poſſible, avec quelques pintes de vin blanc : on y en met à proportion de la multiplication qu'on veut faire. S'il n'y a pas aſſez de liqueur, il y faut ajoûter de l'eau de pluie. Après quoi il faut laiſſer cela vingt-quatre heures ſur un très-petit feu, & remuer très-ſouvent. On filtre la liqueur, que l'on conſerve pour l'uſage ſuivant.

USAGE.

On prend de cette liqueur, autant qu'il en faut, pour tremper le Blé qu'on doit ſemer par arpent. On met dans cette liqueur une once de ſel de froment, & une livre de nitre. Quand les ſels ſont bien diſſous, on étend ſon Blé ſur un drap, & durant neuf jours on l'aroſe ſoir & matin de la liqueur en queſtion.

Le dixiéme jour on ſeme ſon Blé, un tiers moins drû qu'à l'ordinaire. Le ſuccès paye la peine,& dédommage amplement des frais.

Il ne faut pas être ſurpris de voir, qu'on employe le vin dans ce procedé-ci. Le vin eſt un grand agent pour la végétation. Il contient beaucoup de ſel. Il eſt certain que les Plantes aiment à boire du vin; & que cette ſéve les met en belle humeur. *Canonherius* dit, que ſi on abreuve les racines d'un Platane, ou Plane, d'un peu de vin, quelque moribond qu'il paroiſſe, il ſe réveille auſſi-tôt, & pouſſe avec diligence des branches d'une étenduë extraordinaire, *pag.* 70. Il eſt vrai que *Pline* l'avoit remarqué il y a plus de quinze cents ans. Nous n'ignorons pas, dit-il, que les arbres ſont fort friands de vin. *Docuimus etiam arbores vina potare. Hiſt. Nat. Lib.* 13. *cap.* 1.

X. MULTIPLICATION.

Virgile nous aprend ce que les Laboureurs faiſoient de ſon tems, pour avoir d'abondantes récoltes. J'ai vû, dit-il, pluſieurs Laboureurs, qui mettoient tremper leurs grains dans de la lie d'huile, où il y avoit du nitre, afin que les épis fuſſent plus grands & plus féconds. *Georgic. lib.* 1.

Semina vidi equidem multos medicare ſerentes,
Et nitro prius, & nigrâ perfundere amurcâ;
Grandior ut fœtus ſiliquis ſallacibus eſſet.

Columella, qui vivoit peu après *Virgile*, l'explique comme je viens de faire, & entend vrai-ſemblablement par *amurca*, non du marc d'Olives, mais de la lie d'huile; puiſqu'on ne ſauroit mettre tremper, macérer, amollir du blé dans du marc d'Olives. Les anciens Laboureurs, dit *Columella*, & même du tems de *Virgile*, ne ſemoient le Blé qu'après l'avoir mis tremper & macérer dans de la lie d'huile, ou dans du nitre. *Priſcis autem ruſticis, nec minus Virgilio prius amurcâ, vel nitro macerari eam, & ita ſeri placuit. De ruſtic. lib. 2. cap. 10. pag.* 58.

Pline aplique aux Féves, ce que *Virgile* a dit en général des Sémences. *Virgile*, dit-il,

dit-il, ordonne qu'on trempe, dans du nitre, & dans de la lie d'huile, les Féves pour les semer; & promet de là une abondante végétation. Quelques-uns estiment, que la multiplication est plus riche, si trois jours avant que de les déposer en terre, on les met macérer dans de l'urine & de l'eau..... *Démocrite* récommandoit qu'on mît tous les grains tremper dans le suc d'une Plante, qu'on apelle *Aizoon*, qui croît sur les toits des maisons, & qu'on nomme en latin *Sedum*, ou *Digitellum*. C'est aparemment la Joubarbe. *Virgilius nitro, & Amurca perfundi jubet fabam: sic eam grandescere promittit. Quidam verò, si triduo ante satum urinâ, & aquâ maceretur, præcipue adolescere putant.... Democritus succo herbæ, quæ appellatur Aizoon in tegulis nascens, tabulisve, latinè Sedum, aut Digitellum, medicata seri jubet omnia semina. Hist. Nat. Lib* 18. *cap.* 17. Il faudroit avoir beaucoup de ce suc de Joubarbe, pour faire ce que veut *Démocrite*. Ce secret est excellent, pour empêcher que les vers, les insectes, ne rongent le Blé durant les hivers trop doux. Comme ils le sont presque toûjours en Italie, cette pratique y peut être d'un très-bon usage. Toutes ces observations nous montrent quelle attention prodigieuse les plus grands hommes

ont euë, pour rendre les récoltes plus belles, & plus riches.

On ne ſauroit trop récommander l'uſage du nitre pour la multiplication des Blés. Voici comme parle un Docte de réputation, que tout Paris a connu, & où il n'a pas été moins célébre que par toute l'Europe ſavante. C'eſt *M. Denis*, Médecin du Roi: Il dit, que c'eſt un ſecret ſurprenant pour la multiplication des grains, de les laiſſer tremper quelque tems dans une certaine leſſive remplie de ſel-nitre, avant que de les ſemer. *Et j'ai vû ſouvent par expérience, que tous les grains de Blé, que nous avions ainſi préparés, pouſſoient chacun plus de 200. tiges à la ronde, & avoient autant d'épis, qui étoient remplis d'une confuſion admirable de grains de même eſpéce.* Conferences ſur les Sciences, *pag.* 166.

XI. *MULTIPLICATION.*

Il faut faire tremper le Blé, ou tout autre grain, dans de l'huile de Baleine durant 24. heures. Aprés l'avoir tiré de là on le ſaupoudre de chaux vive, où l'on a mis un peu de nitre pulvériſé. Cela fait, on le laiſſe ſécher. Etant ſec, on le ſéme fort clair.

Il eſt aiſé de réconnoître preſentement,

que tout le ſecret de la multiplication du Blé roule ſur le ſel-nitre ; & qu'il eſt le principal acteur ſur la ſcene des terres enſémencées. Il n'y a là-deſſus qu'un avis, & qu'une voix parmi tous les Philoſophes.

Bary, dans ſa Phyſique, dit : En certains grains, comme aux grains de Chennevis, il arrive quelquefois des multiplications ſurprénantes : Et ſi les Péres de la Doctrine Chrétienne ſont croyables, un ſeul grain d'Orge eſt capable d'une fécondité monſtrueuſe. *Digby, qui m'a fourni l'exemple du grain d'Orge, dont les Péres de la Doctrine Chrétienne gardent les prodigieuſes multiplications, veut, avec le Coſmopolite, que le Li*mon ſalin *ſoit de tous les limons le plus fertile ; & que ſi les pluyes ſont plus fecondes que les eaux ordinaires, c'eſt parce qu'elles dégraiſſent l'air, & que l'air eſt rempli d'une infinité de Sel douceâtre.* Des Plantes, *pag. 115. & 116.*

Saint Romain, dans ſa Science Naturelle, dit : Les Laboureurs fument leurs champs, & brûlent leurs guérets, pour avoir un Blé mieux nouri, & une plus grande abondance de grain. *Mais s'ils ſavoient tremper leurs grains dans un diſſolvant acide, ou en aroſer leurs terres, il n'y en a point de ſi ſtériles, qui ne devinſſent fertiles : & l'abondance du*

Blé, qui en viendroit, réjoüiroit le Laboureur. Part. IV. *chap.* 4. *pag.* 307. Cet Auteur se moque, quand il parle d'aroser les terres de la matiére de la multiplication. Le secret consiste dans la préparation du Blé. *S. Romain* auroit eu fort à faire, s'il lui avoit avoit fallu aroser, de son *dissolvant acide*, toutes les terres de la Beauce.

Il est facheux que *M. Digby* ne nous ait révélé qu'à demi, le secret de la multiplication du Blé. C'étoit un Savant, qui en avoit fait lui-même l'expérience : son seul procédé nous auroit tenu lieu de tous les autres. Voici comme il parle dans son *Traité de la Végétation des Plantes, pag.* 53. 54. &c. Je trouve, dit-il, qu'il seroit ici fort à propos de vous dire ; pourquoi les anciens Poëtes nous ont écrit de longues histoires de leur Déesse, qui avoit pris naissance du sel ; & comment ils ont caché sous les voiles du sel, le plus secret de leur Science naturelle : De même qu'ils ont toûjours voulu cacher sous le masque des fables, leur plus profonde sagesse..... Par le moyen du sel-nitre, que j'ai fait dissoudre dans de l'eau, & mêlé avec quelqu'autre substance terrestre convenable, qui peut en quelque façon rendre ce sel amiable, & familier avec le froment, dans lequel je voulois insinuer

ledit sel-nitre; j'ai fait ensorte, qu'un champ très-infertile, & très-maigre produisît une admirable & très-riche moisson, & surpassât encore par son abondance celui, qui de soi étoit très-fécond, & très-fertile.

De plus, j'ai vû qu'un grain de Chénevis, étant arosé, & humecté de cette même liqueur, a produit dans le tems requis, une si grande abondance de chalumeaux, & de tiges, qu'on eût pû dire à cause de l'épaisseur, & de la dureté de ses branches, que c'étoit une petite forêt, âgée de dix ans pour le moins. Enfin *Digby* finit par dire: *Les Péres de la Doctrine Chrétienne de Paris, conservent encore chez eux une touffe d'Orge, qui contient 249 tuyaux, ou branches, qui prennent leur origine d'un seul, & même grain: aux épis desquels ils comptent plus de dix-huit mille grains. Ce qui est à la vérité tout extraordinaire: aussi conservent-ils cela comme une chose très-curieuse, & de remarque.*

Quelques-uns, pour la multiplication du Blé, se servent du sel, qu'ils tirent de la fameuse Plante nommée *Heliotropium*, Tourne-sol, ou Soleil; parce que l'admirable fleur de cette Plante tourne, & suit le Soleil.

Planis-Campy, dans son *Hercule Chymique*, parle des vertus de cette Plante avec des

ravissemens. Il est tout extasié sur le chapitre de sa Clytie. C'est ainsi qu'il nomme le Tourne-Sol. Il en dit une particularité très-singuliére, & qui regarde aussi la Végétation des Plantes. Il raconte que la fleur de l'Eliotrope est si chargée de rosée, durant même la plus grande ardeur du Soleil, qu'en une demie heure on peut d'une seule fleur, en la secoüant doucement à diverses reprises, tirer deux onces de Rosée. Que ne dit-il point des vertus de cette Rosée? Il seroit dificile de se l'imaginer. Il faut qu'il parle lui-même. *N'en riez pas*, dit-il, *experimentez-le*; & vous verrez que les cancers, loups, *Noli me tangere*, toutes sortes d'ulceres, morsures venimeuses, arquebusades, playes, chaleur de foye, Pulmonie, douleur d'estomac, palpitation de cœur, migraine, toute douleur de tête, gouttes, peste, ladrerie, verolle, &c. lui cedent. Elle manifeste le poison en rompant le vaisseau où elle est: vaut aux ensorcellemens; delivre une femme en travail d'enfant; est singuliére contre l'épilepsie, & ses espéces; chasse les démons des corps. Bref elle a tant de vertus, que si elle n'étoit si commune, il n'y a ni or, ni perles, ni pierres précieuses qui l'égalassent. Car elle est de telle vertu, qu'*Arnaud de Ville-neuve*, a bien

ofé dire, que, quiconque en prendroit tous les jours un peu, avant que de manger, à peine mourroit-il..... *Auſſi renouvelle-t'elle, & reſtaure entiérement un chacun fruit, chacune herbe, les Arbres particuliérement. Qui poteſt capere capiat.*

Planis-Campy, après avoir donné la maniére de tirer de cette Roſée une ſubſtance ſolide, il ajoûte : *Or à cette ſubſtance, joignez à neuf parts une part de ſoulphre d'or,* & il n'acheve que par un, &c. *Car*, dit-il, *il n'eſt pas raiſonnable de découvrir, & divulguer le tout apertement.* Cela mene tout droit au grand œuvre, à la Pierre Philoſophale. Voilà une bonne choſe : mais en voulant aller trop loin, *Planis-Campy* ſe jette dans des viſions ; & ſans plus garder de meſure, il aſſure que *cette matiére introduit en l'homme une nouvelle jeuneſſe, par conſommation de la vieilleſſe, &c.*

Il m'eſt tombé entre les mains un Livre, où il y a d'aſſez bonnes choſes : Il a pour titre : *Le Paradis terreſtre.* Il eſt de la façon d'un Conventuel d'Avignon, nommé le *P. Gabriel de Caſſagne.* Cet homme n'eſt guére moins gâté, que *Planis-Campy*, ſur le chapitre de l'Eliotrope : Il faiſoit en 1612. la Médecine à Paris, où les Charlatans abordent de toutes parts : & comme eux il par-

loit des Médecins avec beaucoup de vivacité, & peu de cérémonie. Il se trouve certainement de beaux secrets dans son Livre. Mais ce qui nous régarde particuliérement; c'est l'estime qu'il fait de l'Eliotrope, qu'il apelle *Tourne-Soleil.* Après avoir parlé de sa simpathie avec le Soleil, il prétend qu'il n'y a point de maladie, pour incurable qu'on la tienne, qui ne céde aux vertus de cette Plante admirable.

Voici l'usage qu'il en fait. Prenez, dit-il, un Tourne-Soleil tout entier bien meur, & le mettez par petites piéces avec ses feüilles jaunes, & sa graine dans une bouteille; & pardessus vous y mettrez de bonne eau de vie, qui surnage de 4. doigts. Bouchez bien la bouteille, & la tenez 10. jours au Soleil, & la nuit en lieu sec. Puis séparez l'eau de vie, & la gardez bien. Pressez bien tout le marc, & joignez ce qui en sortira avec l'eau de vie. On calcine ensuite le marc entre deux pots bien lutés. On tire le sels des cendres, & on le met dissoudre dans la liqueur. Vous avez alors un grand tresor. Donnez-en une cuillerée dans demi-verre de vin blanc à jeun, cela guérit le *Noli me tangere*, les Chancres, la Pierre, la Gravelle. Ce remede est souverain contre la Paralisie, l'Hidropisie, & la Fiévre quarte, &c. *pag.* 37. 38. 39. 40.

XII. MULTIPLICATION.

C'eſt de *Porta*, que j'ai pris cet admirable ſecret, pour parvenir à une extraordinaire multiplication, dans laquelle il promet de riches moiſſons, & d'amples vendanges. Il eſtime même que ce procédé eſt incomparable pour les Plantes légumineuſes. Voici comme il en parle. *Cette affaire*, dit-il, *eſt d'une utilité immenſe*. D'un boiſſeau de Blé ; il en viendra plus de cent boiſſeaux. Il faut pourtant obſerver que le ſuccés ne ſeroit pas ſi grand, ſi le ciel, la terre, & les ſaiſons étoient dans un dérangement tel, que toute la Nature en eût à ſoufrir. Cependant la récolte ſera toûjours belle, quoi que plus petite, que je n'ai dit. Mais ſi le tems eſt favorable, un boiſſeau rendra du moins cent cinquante boiſſeaux. Cela ne doit pas paſſer pour un paradoxe, ſi on ſe ſouvient, que le Gouverner du *Byzacium*, Région d'Afrique, envoya à *Néron* une touffe de Blé de trois cents quarante tuyaux, qui étoient tous venus d'un ſeul grain........ Nos Laboureurs n'entendent rien dans leur profeſſion. Ils ne ſe conduiſent, que comme ils ont vû aller leurs devanciers. Ils ne ſe propoſent jamais d'aller plus loin. C'eſt la raiſon,

pourquoi on ne fait pas en ce pays-ci des récoltes bien considérables. Voici comment il faudroit s'y prendre, pour tirer de nos terres des moissons dignes de nos travaux, & qui répondent à nos vœux.

Il faut conduire l'Epouse à l'Epoux : On ne la doit pas choisir d'enhaut, ni d'embas; mais du milieu. Celles qu'on prend ailleurs, n'ont pas assez de force. On la sépare par le moyen du bain : Et l'ayant parfumée d'essence, & nourie de graisse de vieilles Chévres, on l'associe à Vulcain, & à Bacchus. On lui chauffe un lit bien doux pour la coucher. Car c'est par la chaleur vivifiante, qu'ils commencent à s'unir avec affection; & qu'ils s'atachent, & se lient par de tendres embrassemens. La Semence ainsi animée produira une postérite puissante, & nombreuse. Il faut que la Lune y préside par sa féconde lumiére. Car ce qui est fertile communique la fertilité. Il ne reste qu'à avertir, qu'il faut à Bacchus une femme qui n'ait pas perdu les cheveux, parce qu'une femme, dont la tête est ainsi dépoüillée de son ornement, est méprisée par son mari. Elle n'auroit pas non plus de quoi se garantir des choses nuisibles. C'est assez seulement qu'elle n'ait point de cheveux frizés. Etant ainsi moins parée, elle plaira davantage à son époux.

Voilà une Enigme dans toutes les formes.

Je ne ſai d'où vient que *Porta*, qui aplique par tout à ſe faire entendre, afecte d'être ici obſcur. Cette longue allégorie du mari, & de la femme, eſt la tout-à-fait mal placée. Je pardonnerois à un Chymiſte, qui promet d'enſeigner *le Grand œuvre*, de parler ce langage inintelligible ; parce que comme il n'a rien de bon, & de ſolide à donner, il ſe ſauve auprès des ſots, & des gens d'un grand loiſir, à la faveur de l'obſcurité & d'un galimatias impénétrable. Tout ce que j'entrevois là-dedans ; c'eſt qu'il faut choiſir de bon grain ; celui qui ſort d'épis bien barbus ; qu'il faut le mettre tremper dans une liqueur graſſe, où il y ait du vin, & qu'on ait miſe chaufer ſur le feu ; & qu'il faut auſſi préparer la terre avec ſoin, & ſemer en pleine Lune. Je n'en ſai pas davantage. Quelqu'un plus verſé que je ne ſuis dans le ſtile énigmatique des Chymiſtes, nous donnera la clef de cette allégorie.

I. OBSERVATION.

Si par hazard quelqu'un de ces ſecrets ne réüſſiſſoit pas en quelque lieu, il ne faudroit pas pour cela condanner le procédé. Je ſuis perſuadé que le meilleur ſecret ne peut convenir à toutes ſortes de terres ;

comme je l'ai obſervé après *M. de la Quintinie*. Il faut faire l'éxperience d'abord en petit, avant que de ſe hazarder à faire beaucoup de dépenſe. *M. Boyle* eſt admirable ſur ce point. Il a fait un Traité exprès, touchant les expériences, qui ont réüſſi une fois, ou deux; & auſquelles on ne ſauroit revenir. Peu de choſe change le régime de la Nature, & fait manquer une expérience. Quand on ne réüſſit pas; bien loin de ſe gendarmer, & d'abandonner l'entrepriſe, comme ſi elle étoit téméraire; il faut examiner avec ſoin en quoi l'on n'a pas été exact. C'eſt ainſi qu'a raiſonné *M. Boyle* en pluſieurs ocaſions, où lui, & ſes amis ne trouvoient pas, ce qu'ils eſpéroient. Il dit des choſes ſur ce ſujet, trés-eſtimables; mais je ne m'arête ici qu'à celles, qui regardent les ſecrets de la Végétation.

Je me ſouviens, dit *M. Boyle*, que le célébre *Bacon*, & pluſieurs Phyſiologiſtes aſſûrent, qu'il eſt aiſé d'avoir des Roſes tardives, & qui ne viennent que vers la fin de l'Autonne: Ils diſent que pour cet éfet il ne faut que couper au Printems les bouts des petites branches, où les boutons des Roſes commencent à paroître. Cependant beaucoup de perſonnes ont eſſayé inutilement de faire cette épreuve. Après l'a-

voir trouvée fautive, on a conclu que c'eſt une de ces chiméres, dont les Naturaliſtes entretiennent les gens crédules. Pour aller à la verité tout droit, je déclare, dit *M. Boyle*, que j'ai apris de mon Jardinier, que ce ſecret manque ſur la plûpart des Roſiers; & qu'il n'y a que ceux, qui ont beaucoup de force, & de vigueur, ſur leſquels on peut avoir par cette métode des Roſes en Autonne. Il faut même examiner de quelle eſpéce de Roſes il s'agit: car enfin il eſt certain que les Roſiers de Damas, ou Muſcats, donnent ordinairement des Roſes dans l'Autonne. Ainſi il ne faut pas fauſſement atribuër à l'art, ce qui vient de la Nature. *Unde fieri poteſt, ut quod naturæ proprium eſt falsò arti attribuatur. Tentamina quæ non ſuccedant.* p. 42.

En éfet M. *de la Quintinie* dit: *Quand les fleurs commencent à paroître ſur les Roſiers muſcats blancs, s'il y a des jets qui n'en ayent point, il faut les tailler à un pié & demi du bas: & à chaque œil il pouſſera un jet, qui donnera auſſi beaucoup de fleurs vers l'Autonne.* Pag. 116. de la culture des Fleurs.

2. Voici une autre obſervation de *M. Boyle* ſur les expériences fautives. Il ſe trouve des gens qui croyent qu'il ne faut pas beaucoup compter ſur ce qu'avancent pluſieurs

Auteurs; qu'il naît d'un même arbre des fruits de diférentes espéces. Ils contestent la chose, parce que l'événement n'a pas répondu à ce qu'ils attendoient. Pour moi, ajoûte *M. Boyle*, je croi la chose très-possible, & j'ai vû 23. sortes de gréfes sur un même Pommier, & qui produisoient, chacune selon son espéce, 23. sortes de Pommes diférentes. Cela réussit même à l'égard d'arbres de diférent genre. Il n'y a pas longtems, dit *M. Boyle*, que j'ai eu le plaisir de cueillir des Prunes, & des Abricots sur un même tronc, de qui nous espérions encore d'autres sortes de fruits à noyau. Cependant en matiére de fruits hétérogénes, c'est-à-dire, de diverse nature, il est certain qu'il est dificile de les faire venir sur une même tige: ensorte qu'on peut fort bien ranger parmi les événemens rares, douteux, & contingens, ces charmantes expériences, où des Curieux ont vû des fruits de diférent genre se nourir hûreusement du suc d'un même arbre. *Verùm ut fructus admodum heterogenei unius stipitis succo feliciter nutriantur, res est tantæ difficultatis, ut experimentis contingentibus meritò annumerandum sit. Pag. 42. & 43.*

3. Autre expérience douteuse. On ne sait point, pourquoi de plusieurs gréfes de

Cérisier, il y en a qui donnent du fruit dez la même année : & pourquoi d'autres ne fleurissent, & ne fructifient que l'année d'après. Les Jardiniers ordinaires n'en connoissent point la raison. Tout ce qu'ils savent, c'est que cela arive quelquefois, & n'arive pas toûjours. Mais des Curieux très-entendus dans l'art de gréfer, ont reconnu que très-rarement la gréfe manque de donner du fruit, dez la prémiere année ; pourvû qu'on la prenne sur un arbre fort, & vigoureux ; & que cette gréfe ait des boutons à fruit. Autrement, elle ne poussera que des feüilles, & n'aura des fruits que la seconde année. Cette observation est très-belle, & touche de trop près à l'utilité du Jardinage, pour ne la pas mettre ici. *p.* 48. Tant il est vrai, qu'en fait d'expériences, il y faut aller avec atention, & beaucoup d'exactitude.

II. OBSERVATION.

Quelques grandes que soient les ressources, que la Nature cache dans son sein, pour la nouriture des Plantes, elles s'épuisent. *Si quelqu'un*, dit Palissy, *seme un champ* par plusieurs années, sans le fumer, les semences tireront le sel de la terre, pour leur acroissement : Er la terre par ce moyen se

trouvera dénuée de ſel, & ne poura plus produire. Par quoi il la faudra fumer, ou la laiſſer repoſer quelques années ; afin qu'elle reprenne ſa *ſalſitude*, par le moyen des pluies....... *Des divers Sels, pag.* 233.

C'eſt pour cela que de tout tems on a eu recours à la *ſtercoration* ; c'eſt-à-dire, à la préparation du fumier, pour redonner à un champ ſa fécondité épuiſée. Toute pénible qu'eſt cette voye, pour rétablir les terres, on l'a pourtant conſiderée comme une choſe de la derniére importance. L'Italie mit *Stercutius*, un de ſes anciens Rois, au nombre des Dieux, pour avoir le prémier inventé l'art de fertiliſer les terres par le fumier. *Italia Regi ſuo Stercutio, Fauni filio, ob hoc inventum, immortalitatem tribuit* : dit Pline. *Hiſt. Nat. Lib.* XVII. *cap.* 9.

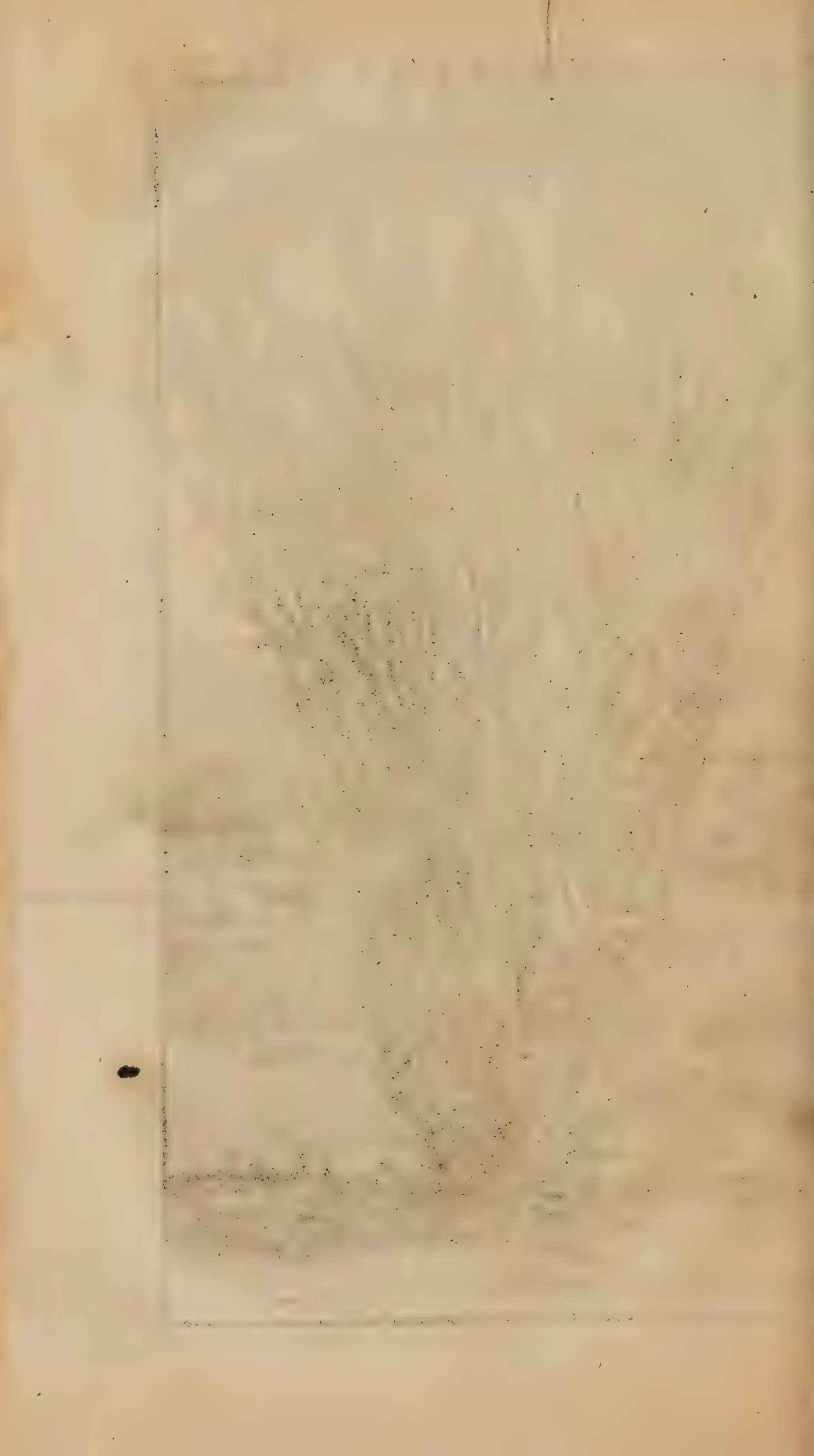
Les Grecs qui veulent que tous les arts viennent d'eux, diſent qu'*Augias*, Roi d'Elide, ſi fameux, par le fumier de ſes étables remplies de miliers de bœufs, eſt l'inventeur de la ſtercoration ; & que *Hercule*, qui enleva tout le fumier de ces étables, aprit à l'Italie le ſecret de fumer les terres.

C'eſt ce que font encore aujourd'hui les Laboureurs, & les Jardiniers. Ils paſſent la plus grande partie de l'année à ramaſſer les fumiers des Animaux. En éfet il eſt certain

que



Touffe de Ble' multiplié.



que le ſel de leurs urines, & des autres excrémens aide merveilleuſement à la végétation des Plantes. Ils cherchent par tout ce ſel ſi actif, & ſi propre à mettre en mouvement les germes des ſemences. Ils ont recours aux fumées, à la colombine, à la ſuye, à la pouſſiére, que l'on trouve dans les chemins, afin de remplacer la ſubſtance nitreuſe, que l'eau a détrempée, noyée, détruite, ou épuiſée par une Végétation continuelle.

On a encore cherché d'autres moyens pour rendre les récoltes plus riches. Le fils du Milord Bréréton, dit *M. de Monconys*, aprit à l'Académie d'Angleterre, qu'un Gentilhomme de ſa connoiſſance coupoit en certains tems ſes Blés verds : ce qui faiſoit que chaque racine, ou grain produiſoit juſqu'à cent épis. *M. Oldembourg* croit qu'il faiſoit encore rouler quelque fardeau pardeſſus, comme un rouleau de bois, pour les fouler. On ajoûte que le Blé étant ſemé dans ſon épi, il multiplie infiniment plus, que s'il étoit nud. On dit encore, qu'un nommé *M. Paquet* connoit aux épis, lorſqu'ils ſont en fleur, ceux qui ne ſont pas ſujets à être brûlés d'une certaine broüée, qui les grille ; & il les remarque, & les reſerve, pour les ſemer. Le remede contre ce mal eſt d'abattre cette roſée, quand elle eſt tombée ſur les

Blés, en paſſant deſſus, une corde tenduë. On raconte que dans la Province de Chechir en Angleterre, afin d'empêcher ce grillement du Blé, on laiſſe celui qu'on veut ſemer 24. heures dans de la ſaumure, avec laquelle on mêle auſſi du Bol : puis on le ſeme au même inſtant. Outre cela, ce ſecret empêche encore que les oiſeaux ne le mangent. *Monconys, voyages. Tom. II. pag. 62.*

Cela nous aprend que les Compagnies, compoſées de tout ce qu'il y a de plus ſavant, & de plus grand dans le monde, ſe font une étude ſinguliére de chercher le ſecret de fertiliſer la terre, & de multiplier les grains.

III. OBSERVATION.

Je ne me ſuis apliqué à ramaſſer ici toutes ces diférentes maniéres de multiplier le Blé, qu'afin d'être utile à tout le monde. Car il y a de ces maniéres, qu'on ne pouroit pratiquer qu'avec beaucoup de peine, & de dépenſe dans des Provinces; où les autres ſeront d'un facile uſage. Sur ce grand nombre de procedés, non-ſeulement on a la liberté de choiſir ce qui convient le mieux au pays; mais d'ailleurs ſur ceux-là, on ſe peut former de nouvelles ouvertures, qui réüſſiront peut-être encore mieux. Il y a pluſieurs matiéres dans la Nature, qui abon-

dent en ſels; & toutes ces matiéres ſont admirables pour la Multiplication des Grains, & pour la Végétation des Plantes. Il eſt parlé dans la République des Lettres, d'un Chou monſtrueux, que tout le monde alloit voir par curioſité. La tige en étoit groſſe comme la cuiſſe, & cette tige ſoûtenoit ſept ou huit pommes de chou d'une groſſeur énorme. On ſe doutoit bien que l'endroit, où il étoit, lui avoit fourni de copieux alimens; mais on ne ſoupçonnoit pas ce qui pouvoit l'avoir rendu ſi gaillard, & d'un volume ſi extraordinaire. Le tems vint qu'il fallut l'aracher. On chercha vers le pié la ſource de ſon embonpoint: on trouva tout joignant la racine, une ſavate, qui s'étoit rencontrée là par hazard, & qui avoit amplement alimenté cette Plante potagére. Il faut ſi peu de choſe, pour aider la Nature, qu'on doit être ſurpris de ce qu'on ne voit pas plus ſouvent des productions ſingulières, & merveilleuſes. Les Laboureurs, les Jardiniers, les Vignerons ſuivent une certaine routine, qu'ils tiennent de leurs Péres, & qu'il n'eſt pas aiſé de leur faire changer en des uſages plus utiles, & ſouvent moins pénibles. Quand on eſt parvenu à un certain âge, on ne veut rien aprendre ſur ſa profeſſion. On croiroit que ce ſeroit retourner

à l'école. Combien de fois les vieux Médecins, dans le siécle passé, se révoltérent-ils contre la circulation du sang, qu'on venoit de découvrir? Ces bonnes gens ne croyoient pas qu'il y eût rien dans la Nature à aprendre pour eux. Combien de combats, où l'on a répandu beaucoup d'encre mêlée de bile, se sont-ils donnez, pour empécher l'usage de l'Antimoine, qu'on introduisoit dans la Médecine avec tant de raison, & de sagesse? *Le Savant qui écoute, devient plus savant: Audiens sapiens, sapientior erit. Proverb. cap. 1. ℣. 5.*



CHAPITRE IV.

Cette multiplication du Blé, qui est fondée sur la raison, & sur l'expérience, se fait avec succès dans les Jardins, sur les Vignes, & sur les Arbres fruitiers: & même dans la famille des Animaux. Combien on augmente par ce moyen le revenu des biens de la Campagne.

CE que nous avons dit au sujet des Germes, donne une grande ouverture, pour entendre tout le mistére de la

multiplication du Blé. Car enfin s'il est constant que le Germe contienne réellement la Plante, qui en doit naître, tous les grains, & toutes les Plantes, qui en naîtront dans la succession des siécles, c'est un acheminement à comprendre, que pour multiplier le Blé, il ne s'agit que d'ouvrir le tresor enfermé dans le sein de chaque grain, & de déveloper en un an ce qui ne se déveloperoit qu'en trois, ou quatre ans. En éfet c'est là tout le but de nos recherches. Il s'agit de trouver un agent, qui soit propre à ouvrir, à déveloper une partie de ce qui est renfermé dans le sein d'un grain de froment. Nous disons donc, que ce que nous nommons multiplication, n'est pas une formation de germes nouveaux : ce n'est qu'un dilatation du sein de la graine. Dans ce sein si petit en aparence, mais si fécond, & si vaste aux yeux de l'esprit, il y a une infinité de germes, de petits embryons de Plantes, qui y sont contenus ; & que la succession de plusieurs milliers de siécles ne peuvent pas tout-à-fait déveloper, & encore moins épuiser. Il y a dans un grain de Blé un fond, & un tresor de fécondité inépuisable. C'est un abysme, qui n'a ni fond, ni rive. L'imagination s'y perd : mais qu'importe. C'est que cette

étenduë de fécondité, qui ne réconnoit point de bornes, n'eſt pas de ſa compétence. L'eſprit qui ſeul a fait cette découverte, par une enquête exacte, & par une induction certaine, doit ſeul connoître de cette merveille. Il y a aſſez de Blé renfermé dans un ſeul grain., pour remplir tous les Gréniers des *Pharaons*, Rois d'Egipte.

S. Auguſtin avoit bien compris cette ſurprenante Phyſique, quand il faiſoit tant valoir ce que la nature cache à nos yeux dans chaque grain de Blé. Il y a, dit ce Saint Docteur, des choſes, que nous foulons ſous nos piés, qui ſurprennent, & qui raviſſent, quand on les conſidére atentivement. On ne peut s'en ocuper, qu'on ne s'extaſie. La force, & la fécondité inépuiſable des ſemences, eſt une de ces choſes, où l'imagination ſe déroute, & ne ſait où elle en eſt. *Quàm multa uſitata calcantur, quæ conſiderata ſtupentur, ſicut ipſa vis ſeminum? Epiſt. III. ad Voluſian.*

A voir ce que la Nature fait dans les Arbres, on auroit lieu de croire, qu'un Arbre tout entier, ſa racine, ſon tronc, avec ſes branches, & peut-être ſes feüilles, n'eſt qu'un aſſemblage, & un compoſé d'une infinité de petits embryons, d'où naîtroient, ſi l'art vouloit aider la nature, une infinité

d'Arbres de la même espéce. C'est en éfet ce que feroit la Nature, si l'art se mettoit de la partie.

Quand je dis qu'un tronc d'arbre, & ses feüilles mêmes ne sont véritablement, qu'un amas de petits embryons d'arbres, je parle sérieusement. Tout l'arbre n'est qu'un composé de graines, & de germes, d'où il n'est pas impossible de faire naître d'autres arbres.

Le Curieux *Joannes-Baptista Triumfetti*, entre les belles expériences qu'il a faites, il en raporte une, qui nous met au fait que j'avance. Il a planté de très-petits morceaux d'une plante de Tithymale, qu'il avoit mis en piéces. De chaque petit morceau, il en est venu autant de Tithymales, de diférentes espéces; savoir, le *Characias*, le *Myrsinites*, le *Cyparissias*. Voilà une propagation d'une maniére assez nouvelle. Et ce qu'il y a encore de curieux, c'est la varieté des espéces, quoique le tout vint du débris de la même Plante. *Inter alia tentamina curiosa notavit è minimis frustulis Tithymali variarum specierum enatas plantas, Tithymalium Myrsinitem, Chariacam, & Cyparissinam. Act. Eruditorum Aprilis, 1686. pag. 218.*

Tant il est vrai que tout est graine, &

ſemence dans les Plantes. Il ne s'agit que d'ouvrir, & de déveloper tous ces germes concentrés dans toute la ſubſtance de chaque Végétal.

Cette vérité va encore paroître avec de nouvelles lumiéres dans les expériences, ou les dévelopemens, que l'on va faire ſur un Saule. Il ne faut qu'un peu d'atention.

Que l'on étête un Saule, il rénaîtra au haut, & le long du tronc, une centaine de rejettons, & de branches nouvelles; dont il n'y avoit aucune trace aux endroits, d'où elles pouſſent. Et ſi on coupoit ces rejettons, il en pouſſeroit d'autres par ailleurs.

Ces cent rejettons après un certain tems, fichés en terre, produiront chacun cent autres Saules.

Ces dix mille Saules, qu'on étêtera à leur tour, nous aſſurent pareillement de cent Saules chacun. En voilà un million; puis cent millions; enſuite une dixaine de bimillions; les trimillions viendront. Et à moins d'être Mathematicien, on ſe perd ici dans ce calcul, & on eſt forcé de lâcher pié. Si on joint à tous ces Saules ceux que le Saule triſayeul a continué de produire de ſon côté, depuis ce temps-là, & qu'on veüille pouſſer la Progreſſion Géométrique plus loin; cette poſtérité de Saules mon-

tera si haut, que la tête tournera au Mathématicien même. Telles sont les richesses; tels sont les tresors de la Nature!

La multiplication est donc le dévelopement de ces germes concentrés, pliés, envelopés dans le grain. Dans le germe d'un grain de froment, outre le principal tuyau qui doit sortir cette année, il y en a d'autres enfermés, qui j'apelle latéraux, ou jumeaux, qui sortiroient aussi, s'ils étoient dévelopés par quelque agent rempli de la vertu germinative. Je dis encore plus: le tuyau principal qui renferme une grande & réelle postérité, peut être ouvert par le même principe de germination, & produire dez cette année, ce qu'il reservoit pour les années suivantes. Ainsi toute nôtre multiplication ne tend qu'à obtenir, par une voye Philosophique, la récolte, que l'on n'auroit par l'Agriculture ordinaire, qu'en trois, ou quatre années. Outre ce germe, qui se vient de manifester par un tuyau bien verd, & de belle espérance, il y en a dans ce grain de blé, une infinité d'autres, qui ne font qu'attendre qu'on rompe leurs liens, & qu'on les mette en liberté pour se produire aussi. La liqueur, dont nous nous servons, pour macérer le grain, & pour le gonfler, ne sert qu'à hâter, & avancer

une germination que le Laboureur peu intelligent abandonne pour les années suivantes. C'est une espéce de *superfétation*, de *sur-consection*; par laquelle un grain de blé conçoit, & porte divers fétus, qui dans l'ordre commun de la Nature, ne devoient naître que successivement, & dans des années diférentes.

La Nature fait quelquefois d'elle-même ces dévelopemens précipités, & ces superfétations, qui font des monstres dans la famille des Végétaux.

EXEMPLES.

Les Savans d'Alemagne parlent d'un Citron merveilleux, qui en contenoit deux autres, dont l'un étoit très-parfait, meur, & plein de pepins. Le second n'étoit qu'un embryon de Citron. *Ephemerid. Curios. Nat.* 1673. *Observat.* LIV. *pag.* 46. Dans le même endroit, il est fait mention d'une triple Rose; ou, si l'on veut, d'une Rose, d'où il en sortoit deux autres, distinctes & élevées au dessus. *Observat.* LV. Sans doute ces dévelopemens prématurés ont été causés par quelque abondante humeur saline de la terre : Et deux de ces Roses, qui ne devoient paroître qu'en 1673. se sont pro-

duites dez 1672. Nous expliquons de la même maniére une autre Rose, du cœur de laquelle il en sortoit une toute blanche, belle, & accompagnée de feüilles & de boutons.

Dans l'Observation 141. paroit un autre Citron, qui en renfermoit un autre d'une beauté singuliére.

Le P. *Ferrari*, Jésuite, si savant dans la belle Physique, nous aprend que ces fruits monstrueux, & ces superfétations ne sont point du tout rares dans la Toscane; sur tout du côté de la Mer, & dans les environs de *Pietra-sancta*; parce que, dit-il, les vapeurs salines, & tiédes de la mer voisine mettent dans cette contrée toute la Nature en belle humeur. Les terres y sont fertiles. Là régne un éternel Printems. Les arbres toûjours fleuris, crévent des alimens excessifs, que le terroir leur présente; & de quelque côté qu'on se tourne, on voit par tout des fruits jumeaux; des superfétations inconnuës ailleurs; & cent végétations monstrueuses: *Provenire limonem prægnantem in Hetruria.... ac propter maris proximi egelidi halitum marè fertili. Arbuscula ut flore assiduo ver agere perpetuum. Hesperid. lib. III. cap.* 19. *pag.* 263. Au reste cet habile Physicien remarque, qu'il n'y a point d'arbres, où la

Nature fasse plus de singeries que sur le Citronnier. On trouve là des Citrons qui ont des doigts. Il y en a où l'on voit une main fort bien figurée. D'autres ont deux mains jointes. C'est à cette ocasion, qu'il dit fort agréablement, que la Nature toute gaillarde se divertit-là à faire que des arbres acouchent de figures humaines : *Et arboreo partu partes audet humanas ludere. Hesperid Lib. 3. cap. 6.*

L'Observation CXV. nous peint trois Plantes de Ségle extraordinairement chargées d'épis. On n'oublie pas de remarquer qu'elles avoient végété en un endroit succulent, qui avoit fourni tout ce que leur apétit pouvoit désirer : *pag.* 153. Tout cela s'est fait par hazard. L'industrie des hommes n'a point de part là-dedans.

C'est donc aux Laboureurs à aider, par leur travail, & par leur capacité, à ces dévelopemens, auxquels la Nature donne d'elle-même. On ne le sauroit trop dire. Il y a dans un seul grain de Blé bien dévelopé, dequoi nourrir les cinq mille hommes, que nôtre Seigneur rassasia de cinq pains d'orge sur la montagne. *S. Jean chap. 6. S. Augustin*, aussi grand Philosophe que Théologien, dit sur ce miracle, qu'il est étonnant que les hommes en soient si fort

frapés d'admiration, pendant qu'on n'eſt point touché de ces œuvres incomparablement plus merveilleuſes, que Dieu fait tous les jours : comme ſont celles de ſa Providence, par leſquelles il gouverne le monde, & préſide à toute la Nature. On n'en eſt point ſurpris, parce qu'on voit ces merveilles tous les jours : *Aſſiduitate viluerunt*. C'eſt ainſi que perſonne ne fait atention à ce tréſor inépuiſable, que Dieu a renfermé dans chaque grain de Blé : *Ita ut bene nemo dignetur attendere opera Dei mira, & ſtupenda in quolibet ſeminis grano.* On s'étonne que cinq mille hommes ayent été nouris de cinq pains : c'eſt qu'on ne ſonge pas, que la vertu, qui a multiplié ces cinq pains entre les mains du Sauveur, eſt la même par laquelle tous les ans quelques grains ſemés rendent de ſi abondantes moiſſons. Ces cinq pains étoient comme des ſemences ; non pas à la vérité depoſées dans la terre ; mais entre les mains de celui qui a fait la terre, & qui l'a renduë enceinte de tous les ſels, d'où les grains tirent tous les ans, le dévelopement de leur fécondité : *Panes autem illi quinque, quaſi ſemina erant, non quidem terræ mandata, ſed ab eo, qui terram fecit, multiplicata. Tract. 24. in Joann.*

Une ſi bonne Phyſique trouvera des Pa-

trons par tout. *M. Dodart*, de l'Académie Royale des Sciences, & si connu à la Cour par sa piété & par son érudition, raisonnant sur la multiplication du Blé par art, l'explique par le dévelopement des germes. J'ai crû long-tems, dit-il, qu'un grain de froment ne pouvoit pousser qu'un tuyau; mais j'ai eu entre mes mains deux troches de froment, dont l'une sembloit contenir plus de cent tuyaux, & l'autre plus de soixante. Celui qui m'avoit mis ces troches entre les mains, vouloit prouver par là, qu'une liqueur, dans laquelle il assûroit avoir mis tremper les deux grains de Blé, d'où il disoit que ces deux troches étoient issuës, augmentoit à l'infini la fécondité naturelle du froment. Je laisse à part le fait de la préparation, qui peut être vrai, au moins en partie; puisque *M. l'Abbé Gallois* en a vû quelques épreuves, quoique moins fortes, n'allant qu'à huit ou dix tuyaux sur un pié... Si c'est une vrai multiplication du germe d'un seul grain en plusieurs tuyaux; & si la préparation en est la cause, il y a beaucoup d'aparence, que cette humectation d'une graine unique par une liqueur, *ouvre les conduits du germe*, contenu dans la graine: De sorte que tombant dans une terre bien cultivée & succulente, il y rencon-

tre toute la séve necessaire, pour mettre au jour tout ce qu'il a de ressources naturelles. *Mémoires de l'Academie Royale des Sciences. 1700. pag.* 157.

M. Dodart parle ensuite d'une autre sorte de froment, dont la fécondité est étonnante. J'ai vû, dit-il, chez M. le Président de Tambonneau deux piés de ce froment, que G. B. apelle *Triticum spicâ multiplici.* L'un de ces piés avoit trente-deux tuyaux. Il y avoit dix épis sur chaque tuyau. Chaque épi avoit trente grains, & l'épi du milieu du tuyau en avoit trente-six. Si l'on multiplie tout cela, on trouvera 320. épis, & 9792. grains de Blé, venus d'un seul grain. *pag.* 159.

La multiplication apliquée aux Vignes, aux Arbres fruitiers, aux Fleurs, aux Légumes, & même aux Animaux.

Par les raisons, & par les expériences, que j'ai raportées, on augurera aisément, que cette multiplication peut également se faire sur les *Vignes* & sur les *Arbres fruitiers.* Cela suit nécessairement, & évidemment des principes que j'ai posez. Les personnes acoûtumées à raisonner par principes, & conséquemment, m'auront déja prévenu

là-dessus. Il n'est donc plus question, que de savoir, comment il s'y faut prendre.

1. Pour planter des Vignes, ou des Arbres, on fait un trou à l'ordinaire, le plus étendu est le meilleur. On met au fond deux pouces de bonne terre, on y place la Vigne, ou l'Arbre; puis à la racine on met de la matiére de la II. Multiplication. Si on y en met beaucoup, la Plante végéte, fleurit plûtôt, & fructifie plus abondamment. Ensuite l'on jette de la terre dessus, & de dix ans il ne faut y toucher. Point de labour, point de fumier. Il y a du fruit la seconde année.

Si les Vignes, ou les Arbres sont en place, l'on en découvre le pié à un pouce près des racines, & l'on y verse pareillement de la liqueur de la II. Multiplication. Cela fait, on remet la terre sur les racines, sans parler d'y travailler de plus de dix ans. Il faut avoir soin d'arracher les méchantes herbes, qui pouroient croitre au pié, & se nourir de ce qui n'est point destiné pour elles.

Les Arbres, qu'on alimente de la sorte, se renouvellent, deviennent forts & pleins de séve & de vigueur. Ils portent une abondance de fruits, qui étonne, & qu'on ne comprend pas. Ces fruits sont de meilleur

goût,

goût, & beaucoup plus gros, & plus beaux qu'à l'ordinaire. Et ce qui est très-considérable; c'est que les mauvais tems leur font moins d'outrage.

Après avoir parlé aux Laboureurs, il faut ici animer le courage des *Vignerons*, & les assurer, que s'ils traitent ainsi leurs Vignes, ils auront des vendanges plus belles, qu'ils n'osent le desirer.

Les *Fleuristes* triomferont aussi. Ils n'ont jamais vû *Flore* si favorable à leurs vœux. Tout conspire à leur donner des Fleurs, plus doubles, plus grandes, plus vives, plus variées, que tout ce que les plus succulens parterres leur ont jamais présenté. Soit que les Fleurs viennent de graines, d'oignons, de racines, de marcotes, de boutures, &c. nôtre Matiére universelle bien & dûëment ménagée sur toutes ces choses, doit faire espérer de voir des monstres, & des productions inconnuës, & toutes admirables dans l'Empire de *Flore*. On aura davantage de Fleurs: elles seront plus grosses, & d'une odeur plus fine, & plus agréable. Quels Oeillets, quelles Anémones, quelles Tulipes n'aura-t'on pas? Il y aura par tout du sublime, & du merveilleux.

Les *Jardiniers*, qui cultivent les Plantes potagéres, feront par là leur fortune. Il me

ſemble que je vois déja dans nos marchez, des Choux, des Laituës, des Chicorées, des Mélons, &c. d'un volume, d'un goût, d'un parfum, auxquels tous les ſiécles paſſez n'ont rien vû de comparable. On aura des Poix, des Féves trois ſemaines plûtôt. Les Fraizes ne s'endormiront pas; elles paroîtront deſormais ſur la ſcene des bonnes tables, dans un tems, où autrefois elles n'achevoient qu'à défleurir.

Quittons préſentement les Campagnes enſemencées, les Jardins fruitiers & potagers, où tout pouſſe, & végéte d'une maniére heureuſe & nouvelle; & entrons dans les Ménageries. Il faut que l'agréable abondance régne par tout. La famille des Animaux n'eſt pas moins digne des miracles de la Multiplication, que la famille des Végétaux.

Les Animaux ne feront que croître, & embellir, ſi on moüille leur ſon, ou ſi on trempe leur grain avec la liqueur de la Multiplication. Il y faut ſans doute de la propreté: & cette liqueur doit être plus claire, & plus nette que pour le grain, où le limon même eſt d'un utile uſage. Je voudrois donc que l'on compoſât une liqueur exprès pour les Animaux, bien filtrée, bien préparée, dont le nitre ſeroit la baſe; & dans

laquelle l'on ne mettroit que des ſels de Plantes en fleur, & en graine. Il faut laiſſer un peu imaginer le reſte à ceux qui aiment l'innocent ménage de la campagne. J'en ai aſſez dit, pour que des perſonnes qui y ſont mieux entenduës que je ne ſuis, aillent plus loin, que je ne les méne.

Je ſai, par expérience, que d'un cheval, dans l'avoine duquel on a mis un peu de cette liqueur, on en tire des ſervices, qui ne ſont pas imaginables. Il n'eſt rien qu'il ne franchiſſe, & point de mauvais pas, d'où il ne ſe tire. Si les Pallefreniers pratiquoient ce ſecret, on ne perdroit pas tant de chevaux à l'armée; & d'autant plus, qu'ils reſiſtent par là parfaitement bien aux maladies contagieuſes, qui ſe mettent de tems en tems ſur les bêtes.

Les Laboureurs, les Rouliers, qui ſont ſouvent ruïnés par la perte de leurs chevaux, de leurs bœufs, & de leurs autres beſtiaux, ne ſeroient plus expoſez aux mêmes déſolations.

Les Vaches indemniſent par une extraordinaire abondance de lait, des frais que coûte la liqueur. Les Poules payent en œufs.

Tout multiplie. Les troupeaux, les volailles, ne ſont pas réconnoiſſables. Tout

eſt vif, alerte, & gaillard dans la baſſecour. Et comme de tous les ménages, celui qui regarde les beſtiaux, eſt le plus lucratif, & qu'il l'a toûjours emporté ſur la culture des Blés, & de Vins, on ne ſauroit trop eſtimer un ſecret, qui favoriſe la multiplication des Animaux. Les Patriarches les plus riches, n'étoient ni Laboureurs, ni Vignerons : Ils étoient Paſteurs de troupeaux. Auſſi le commerce de Beſtiaux a-t'il été de tout tems le plus enrichiſſant ; & les pays de pâturages ſont les plus opulens.

I. *OBSERVATION.*

I. Sans qu'il y ait aucune exagération, on peut aſſurer, que le revenu d'un Bien de la campagne, par cette multiplication, augmentera conſidérablement. Je ſupoſe qu'on n'exécutera que fort imparfaitement nos diverſes maniéres de multiplier le Blé ; & que la récolte ne répondra pas à ce que certaines gens ont publié de ce ſecret ; ſavoir, que la multiplication va ordinairement à 250. épis ſur une ſeule tige. Je n'en mets que 20. Il y en aura davantage ſur un grand nombre de tiges. Par la culture ordinaire il y avoit peut-être quatre épis par tige. Hé bien je me renferme là. Une terre

qui donnoit en Blé mille francs par an, donnera cinq mille livres. Une terre de cinq mille livres, en vaudra vingt-cinq mille. Les Vignes, les Arbres fruitiers, la ménagerie à proportion. Il n'y a rien là d'outré.

II. Voici les autres avantages. 1. Jamais la terre ne se répose. 2. Elle peut tous les ans porter du froment. 3. Point de fumier, à moins que l'on n'en ait, dont on ne sache que faire : Il ne gâte rien. 4. Un seul labour sufit. 5. On ne seme qu'à demi-semence, ou les deux tiers tout au plus. 6. Il faut moins de chevaux, ou de bœufs, pour labourer. 7. Le Blé en résiste mieux aux pluyes fortes, & aux gros vents, qui font ordinairement verser les Blés. Les tuyaux sont plus forts, & se relevent. 8. Il est moins sujet à la nielle, & se défend mieux contre les broüillards, qui gâtent les Blés, quand ils sont prêts à meurir. 8. Dans les bonnes terres, les tiges font des réjetons, & poussent de nouveaux tuyaux pour la seconde année. Sur ce pié-là, sans labourer, ni semer, on auroit une seconde récolte. 10. Ceux qui savent un peu les interêts du ménage de la campagne, ne craignent rien tant que les récoltes, & les vendanges tardives, parce qu'elles sont sujetes à de grands inconvéniens; & qu'ordinairement elles ne

ſont pas bonnes. Par le moyen de nôtre multiplication, le Blé, & le Raiſin ſont meurs plus de quinze jours plûtôt. 11. On ne fait point d'atention, diſent les Savans d'Alemagne dans leurs Journaux, à la cauſe des maladies populaires, qui deſolent quelquefois la ville, & la campagne. Elles viennent des Blés gâtés par les broüillards, & les mauvaiſes pluyes, qui ſurviennent quand les moiſſons commencent à meurir. Les Vins verds y contribuent auſſi. Les fiévres pourprées qui firent tant de mal en 1693. & 1694. venoient des moiſſons gâtées, & de vins faits de raiſins, qui n'avoient pas aquis une parfaite maturité. La multiplication par le nitre empêche que l'intempérie de la ſaiſon, & les mauvaiſes vapeurs de l'air ne nuiſent aux Blés, & aux Vignes. Le nitre, qui y domine, ne s'allie qu'avec le nitre même de l'air, & empêche la corruption. Ce ſel tout divin entroit dans la compoſition, dont les Egiptiens embaumoient les corps, qu'ils vouloient mettre au-deſſus des ateintes de toute pouriture; en quoi ils réüſſiſſoient parfaitement bien.

Feu M. le Prieur de la Perriére, qui diſtribuoit des remedes dans la ruë de la Raquette, fau-bourg ſaint Antoine, poſſédoit le ſecret de la multiplication du Blé. J'ai

vû chez lui, & ailleurs, de charmantes expériences, qui justifient la réalité de cette multiplication. Mais ce qui gâtoit en lui tout le mérite de cette connoissance; c'est qu'il estimoit ce secret infiniment, & qu'il s'étoit mis en tête, qu'il n'y avoit qu'un grand Roi, qui pût le lui payer. C'est ainsi qu'il en parloit dans des livrets qu'il distribuoit. *Nous n'avons jamais enseigné, & nous n'enseignerons jamais cette multiplication, qu'à une seule personne, comme à un Souverain, qui voudroit soulager ses Sujets, & donner l'abondance à son Etat.* Il a tenu sa parole: il est mort sur la fin de l'année 1704. sans s'en être ouvert à personne. Je sai cependant de fort bon endroit, qu'il n'avoit encore rien de bien arêté là-dessus, & qu'il cherchoit à perfectionner sa pratique, dont il n'étoit pas encore tout-à-fait content. Le peu de chose qu'on a trouvé dans ses papiers sur ce point, donne lieu de croire que nôtre II. Multiplication est celle même, dont il se servoit; & ce qui me confirme entiérement dans cette opinion, c'est le soin qu'il avoit de faire ramasser à ses gens les diférentes choses, qui entrent dans la composition de l'*Eau préparée*, & de la *Matiére universelle*.

II. OBSERVATION.

Quelque ſoin, que j'aie pris, de donner de la certitude, & de l'évidence à ces pratiques de l'Agriculture, il y aura pourtant toûjours de ces gens, qui ſont naturellement contrarians, par la mauvaiſe diſpoſition de leur cœur, & de leur eſprit, & qui ne ſe piquans pas beaucoup de probité, ne manqueront pas de continuer leurs mauvaiſes déclamations, & de publier que le ſecret d'amender les grains, & la terre, n'eſt qu'une chimére. Comme j'ai laiſſé tomber leurs invectives, je n'ai point deſſein de les relever ici. Cela s'eſt détruit de ſoi-même. C'eſt une choſe faite : mais l'affection que j'ai pour le bien public, m'oblige à avertir les perſonnes capables de raiſon, qu'il n'eſt rien de plus conſtant, qu'il y a un art de procurer au terroir le plus ingrat, une heureuſe fertilité, & que par ce travail on tire de la terre tout ce qu'on en veut tirer. Par le ſecours des fumiers on échaufe le terrain le plus froid, & par les aroſemens on rend fertiles les fonds les plus arides, les plus brûlans, & les plus ſtériles. Je ne comprends pas, comment on peut avoir le front de conteſter une choſe ſi évidemment certaine, & confirmée par l'expérience. *Po-*

lybe obſerve, que ſous *Maſſiniſſa* la Numidie devint abondante en toutes ſortes de fruits, qui auparavant étoient tout-à-fait inconnus dans le pays. Avant ce Prince, qui rendit les Numides polis, laborieux, & qui leur aprit à cultiver la terre, comme dit *Strabon : Maſſiniſſa Numidas civiles, & Agricultores reddidit : Geograph. Lib.* XVII. *pag.* 561. Cette Nation farouche ne connoiſſoit que les Dattes, & les Palmiers, qui portent ce fruit. Ainſi quoi qu'en puiſſent dire nos Contradicteurs, il eſt certain que par le travail, & l'aplication on vient à bout de ſurmonter la ſtérilité du plus mauvais terroir, & de vaincre l'inclémence du Ciel le plus dur, & le moins favorable. Il eſt hûreux de naître dans des régions naturellement fertiles, où pour un grain de blé on en recueille cinq cents, & qui donnent d'excellens Melons peſans cent trois livres; des Laituës de ſept livres, & demie; des Raves de plus de deux aûnes de longueur, & qu'à peine un homme peut embraſſer: comme il en croît dans le Pérou. *Garcilaſſo de la Véga Hiſt. des Incas. Liv.* IX. *c.* 29. Il n'en coûte pas tant de peine, & les fruits vont ſouvent ou delà de tout ce qu'on pouroit eſpérer. Mais il faut pour cela une terre telle, qu'*Othoniel* en faiſoit demander une à

Caleb: Vous m'avez donné une terre toute séche; ajoûtez-y en une autre, où il y ait des eaux en abondance : Terram arentem dedisti mihi, da, & irriguam aquis. Judic. cap. 1. ỹ. 15. En éfet quelque brûlant que soit un Climat, on y fera des prodiges en fait de Végétation par le secours des arosemens amples, & fréquens. C'est pourquoi *Philostrate*, dans ses Tableaux, répréſente *Neptune* le Dieu des Eaux équipé en Laboureur, qui conduit une charuë tirée par un joug de bœufs, pour faire comprendre la nécessité qu'a la terre d'être bien arosée; sans quoi on ne peut rien espérer du labourage: *Philost. Tabl. intitulé les Isles.* Sur quoi Vigenére ajoûte, qu'*il faut que dans l'Agriculture Neptune intervienne, comme l'auteur de toute fertilité, & Végétation.* Ce que je remarque exprès, afin d'encourager ceux qui ont des fonds de terre peu propres par eux-même, à répondre à l'atente du Laboureur. On peut se prometrre tout d'un travail continuel. La Terre, pour peu qu'on lui donne d'amendement, paye avec usure la peine, qu'on prend à la cultiver. Quel contentement d'avoir forcé la Nature, par l'aide de l'Art, à nous donner dans des terroirs arides, toutes les douceurs, & tous les fruits, qu'on ne tire d'ordinaire que des

terres grasses, & fécondes! Ainsi ne nous lassons jamais de remuer, d'amender la terre, d'y semer, & d'y planter. Par là, dit un Savant, on se file de longs jours tout de soye, & d'or. *Marc Paolo* assûre, que les Astrologues du Grand Cam, lui faisoient croire, qu'il n'y a rien, qui fasse vivre plus long-tems, & plus agréablement, que de planter une grande quantité d'arbres. Si cela n'est pas tout-à-fait vrai, du moins est-il certain que la satisfaction qu'on en retire, peut beaucoup contribuër à nous faire une vie douce, & innocente. *Marc. Paol. Lib. II. cap.* 22.



CHAPITRE V.

Ce qu'il faut observer, pour faire un Jardin agréable, & utile.

UNE terre est véritablement bonne, quand elle fait d'elle-même des productions fortes, & nombreuses; sans qu'elle paroisse jamais épuisée. Lors qu'on voit dans un fond des Plantes croître à vûë d'œil, se tenir toûjours vigoureuses, & ne céder qu'à l'extréme rigueur des gelées on ne doit

point douter que le terroir n'en soit très-propre à la Végétation. C'est dans ces sortes de fonds, que se produisent ces *moissons riantes*, dont parle *Virgile*, & qu'il peint si naïvement, en les nommant *lætas segetes. Georg.* 1. C'est-là, que *Céres, Bacchus* & *Pomone* nous donnent de riches, & délicieuses récoltes. *Georg.* 2.

Altera frumentis, quoniam favet, altera Baccho.

Mais aussi il y a des terres tellement mauvaises, que, quelque soin qu'on aporte à les cultiver, elles ne répondent jamais ni aux travaux, ni aux espérances d'un Laboureur, ou d'un Jardinier vigilant, & soigneux. Elles sont comme ces montagnes de Gelboé, dont parle l'Ecriture, & qui furent frapées d'un anathéme éternel, & livrées à une stérilité invincible : *Montagne de Gelboé, que la rosée, & la pluye ne tombent jamais sur toi. Qu'il n'y ait point sur tes côteaux de champs, dont on ofre les prémices. 2. Livre des Rois, chap.* 1. ℣. 21.

Il est certain qu'il y a des fonds tellement arides, défectueux, & stériles par eux-mêmes, que l'Art tenteroit inutilement d'en corriger la malignité. Ce seroit mal placer son travail, que de s'occuper à la culture d'une terre ingrate, opiniâtre, & incorrigible.

Si l'on avoit à choisir, il faudroit sans doute ne donner ses soins, & ne confier son Blé, ses Vignes, ses Arbres, & ses Plantes, qu'à des terres excélentes : mais comme elles sont rares, il se faut souvent contenter des médiocres, dont une bonne culture ne laisse pas de tirer d'amples ressources.

Il y a cependant de tristes, & mauvaises situations, dont on est forcé de s'acommoder, & dont une grande dépense vient à bout de vaincre les incommoditez, & le mauvais naturel. Mais combien y a-t'il *peu de ces heureux mortels, que le grand Jupiter a mis en état de faire de pareilles entreprises?* Le Potager du Roi à Versailles est la plus belle chose, qu'il y ait au monde dans ce genre-là. La grandeur, & la magnificence de ce Monarque, singulier en toutes choses, y éclatent d'une maniére, qui saisit les moins sensibles, quand ils aprennent comment s'est formé ce Jardin merveilleux.

Le lieu, où est aujourd'hui ce Potager, étoit un grand Etang, un Maris, & l'égoût des montagnes voisines; & par conséquent l'endroit le moins propre, qui fut jamais, pour l'usage, auquel on le destinoit. Le tems, & la dépense ont fait violence à la Nature, & ont formé un des plus grands

miracles de l'Art. Il a fallu remplir l'Etang, élever ce Marais, donner un autre cours aux eaux qui viennent des montagnes, & leur aſſigner un nouveau rendez-vous. Tout cela s'eſt exécuté à merveilles. Et quoique ce grand terrain ait près de 25. arpens de ſuperficie, on l'a pourtant élevé de 12. piés de ſable, qu'on y a tranſporté: enſuite ſur ce ſable on a poſé les terres, qu'on prénoit à la montagne de Sataury. Ces travaux étonnans ont rendu ce terrain d'une ſuperficie plane, & ſans aucune pente. Mais combien a-t'il fallu encore aporter de terres nouvelles, & de fumier, pour élever chaque quarré; afin que les eaux s'écoulaſſent plus facilement dans le grand Aqueduc; de peur que tout ce Jardin ne redevint un Etang, ou du moins une Marre bourbeuſe, & inacceſſible? La dépenſe de ce grand Ouvrage, qui a fait tant de bruit, eſt amplement récompenſée par le ſuccès, qui a fait beaucoup d'honneur à *M. de la Quintinie*. Ce fameux Potager eſt diſtribué en 32. Jardins, tous fermés de muraille; & au milieu deſquels eſt un grand Jardin d'environ 80. toiſes en quarré. *M. de la Quintinie* en donne un plan fort exactement gravé, dans le prémier volume de ſon *Inſtructions pour les Jardins Fruitiers & Potagers.*

Je n'ai raporté tout cela, qu'afin de faire voir ce qu'il en coûte, lors qu'on n'a pas à portée un bon fond, pour faire ſon Jardin ; & qu'on eſt forcé d'adopter une mauvaiſe terre, au défaut d'une bonne, qu'on ne trouve pas dans ſon voiſinage.

I. Quand on peut choiſir une place, pour y former un Jardin, il faut que le fond en ſoit bon. Et pour qu'il ſoit tel, il doit avoir les qualités ſuivantes.

1. La terre ne doit point avoir de mauvais goût ; autrement les fruits, & les légumes en tiendroient infailliblement. Les Vins, qui prennent le goût du terroir, ſont une preuve convaincante de cette verité.

2. La terre doit avoir au moins trois piés de profondeur. Les Arbres, pour réüſſir, auſſi-bien que les legumes à longue racine, comme ſont les Artichaux, les Beteraves, les Scorſoneres, les Carotes, les Panais, demandent abſolument trois piés de bonne terre. Les Salades, les choux, les Verdures, ſe contentent d'un fond de deux piés.

3. Il faut que la terre ſoit meuble ; c'eſt-à-dire, facile à labourer, & ſans pierres.

4. Il faut qu'elle ne ſoit ni trop humide, ni trop ſéche. La terre trop humide eſt froide, trop forte, peſante & peu propre à la production des Végétaux. La terre

trop séche, est sans humeur, trop legére, & demande de grands, & fréquens arosemens, qui coûtent excessivement.

II. Il faut qu'un Jardin soit dans une exposition favorable : c'est-à-dire qu'il ait le Soleil le matin, à midi, & au soir. Cet Astre par sa chaleur vivifiante fait monter la séve dans les Plantes, & sollicite les grains, & les Arbres à faire ce devoir qui réjoüit, & orne toute la Nature, & d'où nous tirons nos plus délicieuses richesses.

1. L'exposition, qui est au Midi, est la meilleure, & celle qui hâte plus puissamment les Plantes. Elle donne du goût aux légumes, & aux fruits.

2. L'exposition, qui est au Levant, n'est guere moins estimée, que celle, qui est au Midi.

3. L'exposition, qui est au Couchant, passe pour mediocre chez les Jardiniers.

4. Enfin l'exposition, qui est au Nord, d'où soufle des vents si funestes aux plantes & aux Arbres, est absolument réprouvée.

III. Il n'est pas inutile de marquer, que toutes les murailles d'un Jardin doivent être d'environ neuf piés de haut. Sans le secours des murailles, on ne sauroit avoir d'Espaliers, ni de beaux fruits; & il faut renoncer aux légumes hâtifs, & aux fleurs Printaniéres.

tanieres. Et ce ſont là pourtant les grands agrémens d'un Jardin. Comme il faut que rien n'y manque, & qu'on y trouve du hâtif, du tardif, & une abondance même pour les plus dures ſaiſons, les murailles ſont neceſſaires : ſoit afin de temperer par un peu d'ombre le grand chaud, qui dans le fort de l'Eté brûleroit les Plantes tendres, & délicates : ſoit pour les mettre durant les prémiéres nuits froides à l'abri des impitoyables vents du Nord, qui ſont la déſolation de toutes ſortes de Plantes.

IV. Il faut qu'un Jardin ait de l'eau pour les aroſemens, afin de le garantir de la ſécheresſe, qui eſt la grande ennemie des Plantes. Sans la facilité d'avoir de l'eau on ne peut rien eſpérer des légumes, qui demandent d'être abondamment humectés ; ſur tout durant le Printems & l'Eté, qui ſont ordinairement ſujets à de grandes chaleurs, & à des hâles dévorans.

On doit compter que les aroſemens ſont indiſpenſables pendant ſept, ou huit mois de l'année. Les pluyes ordinaires de l'Eté ne ſuffiſent pas pour un Jardin Potager, ni même pour un Jardin à Fleurs. Les habiles Jardiniers ne ſe contentent pas non plus des eaux du Ciel pour les Arbres nouvellement plantés, & particuliérement dans les

grands hâles. L'ardeur du Soleil, qui pénêtre alors jusqu'aux racines, feroit périr ces nouveaux Arbres, si on ne remedioit pas par les arosemens à cette funeste aridité, qui fait languir, & mourir tout dans les Jardins. Le Proféte Roi comprenoit bien que l'eau est l'ame de la Végétation, lorsque réprésentant l'aridité, & la séchereſſe, où il se trouvoit quelquefois par la privation des secours sensibles de la grace, sans laquelle on languit dans l'exercice de la pieté, il comparoit son ame à une terre sans eau. *Anima mea sicut terra sine aquâ.* Ps. 142. Q'est-ce en éfet qu'une terre sans eau?

V. Un Jardin doit être d'un abord facile, pour y transporter commodément l'engrais, qu'il faut tirer des fumiers, qui se font dans les basses-cours.

Tout ce que j'ai dit jusqu'ici en général d'un bon Jardin, se doit apliquer en particulier aux quatre sortes de Jardins, dont je vais parler dans la suite. Ces quatre sortes de Jardins, sont

1. Le Jardin Potager.
2. Le Jardin Fruitier.
3. Le Jardin à Fleurs.
4. Le Jardin de Botanique, ou des Plantes usuelles dans la Médecine.

Or il faut pour tous ces Jardins diférens,

ses mêmes avantages, que je viens de décrire. Ils doivent tous également avoir:

1. Un bon fond de terre,

2. Une exposition favorable.

3. Une clôture de murailles de neuf piés.

4. Une eau tout proche, pour les arosemens.

5. Un abord commode, afin d'y porter aisément les fumiers.

Sans tout cela, on ne peut pas se promettre de réüssir dans le Jardinage: & l'on n'y pouroit supléer, que par des dépenses exorbitantes, qui ne conviennent pas à beaucoup de personnes. Car pour parler seulement du fond, où l'on se propose de faire un Jardin, s'il se trouve que ce fond soit mauvais, où qu'il n'y ait pas de terre sufisamment, quelle facheuse extrémité n'est-ce pas d'être obligé d'ôter le tuf, l'argille de ce terroir, afin d'y transporter de bonne terre? C'est sur cela que *M. de la Quintinie* se récrie fort judicieusement: *Malheur à celui qui se voit réduit à faire la dépense d'un tel transport! Il arrive à peu de gens de faire une si lourde faute.*

Les anciens n'ont point connu cet expédient: Du moins les Auteurs, qui ont traité du Jardinage, ne disent pas un mot

du tranſport des terres, pour remplacer celle d'un mauvais fond. Auſſi n'apartient-il qu'à des Princes d'avoir recours à ce remede; ſur tout pour les grands Jardins. J'ai connu un Particulier, qui, pour avoir donné indiſcretement dans cette nouveauté, introduite depuis peu de tems dans le Jardinage, a tellement dérangé ſes afaires, qu'il en a fait tout le reſte de ſa vie une pénitence des plus humiliantes. En fait de terres portées, il en faut laiſſer l'entrepriſe aux Maîtres du Monde. Ils ſont en poſſeſſion de commander aux hommes, de bouleverſer les Provinces entiéres, de mettre en mouvement toute la terre; & c'eſt à eux uniquement, qu'il ſied bien, de corriger, & de forcer même la Nature.

VI. Il eſt, ce me ſemble, aſſez inutile de recommander aux perſonnes, qui ſe propoſent d'avoir un Jardin, que l'on ne doit pas négliger de lui donner une belle figure. On ne manque point de choiſir celle d'un quarré long, quand on a un terrain propre.

VII. On eſt heureux lors qu'on le trouve de niveau, ou ſans une grande pente. Cependant ſi la pente eſt conſidérable, & qu'on n'y puiſſe pas remédier, ſans faire beaucoup de dépenſe, un Jardinier bien aviſé ne laiſſe pas de s'en ſervir très-utilement.

Il ne manquera pas de partager cette grande pente en diférens espaces, pour en faire autant de terrasses : ce qui produit un éfet, qui peut avoir de grands agrémens. Il est vrai que cet expédient oblige à faire une dépense, dont il n'y a pas moyen de se dispenser. Car enfin il faut par de petits murs soûtenir ces terrasses, pour les empêcher de s'ébouler. Encore faut-il y ajoûter quelques dégrez, pour aller d'une terrasse à l'autre. Mais en récompense ces petits murs peuvent servir à faire de beaux Espaliers; sur tout si l'exposition en est bonne. De plus ces terrasses sont comme autant de Jardins separés, dans lesquels on tracera des allées d'une largeur proportionnée à leur longueur.

VIII. Il est de la beauté, & de l'utilité d'un Jardin, que le terrain en soit si bien distribué, qu'il n'y ait pas un pié de terre qui soit inutile. On le partagera, autant qu'il est possible, en quarrez égaux, par des allées nécessaires, & bien placées; non-seulement pour la promenade, mais encore pour avoir le plaisir de voir & de considerer ce que ces quarrés contiennent.

Il faut nécessairement des allées dans le voisinage des murailles, afin de visiter, & de cultiver les Espaliers, & pour en cueillir les fruits plus commodement.

Ces allées doivent être d'une largeur raisonnable ; & elles le seront, si on les proportionne à l'étenduë du Jardin. Celles qui sont le long des Espaliers, doivent être éloignées de la muraille de trois ou quatre piés, afin que l'on puisse avoir cet espace pour le labour, qu'il faut donner aux Arbres qui y sont placés.

IX. Les labours sont d'une nécessité indispensable dans les Jardins, aussi-bien que dans les Champs. Labourer la terre, c'est la remuer à sa superficie jusqu'à une certaine profondeur ; en sorte que la terre de dessous prenne la place de celle de dessus.

1. Comme la terre des Jardins n'est pas ordinairement pierreuse, ni si forte ; ces labours se font à la bêche, & à la houë. Dans un cas contraire on a recours à la Fourche, &c.

Ces labours se font précisement pour rendre ces terres mobiles & legeres, afin que l'humidité de la rosée, & des pluyes, & la chaleur du Soleil les pénétrent plus aisément. Par ce moyen on donne la fertilité aux terres, qui en ont peu, ou bien on l'entretient dans celles qui en ont sufisamment.

2. On doit labourer les terres chaudes & séches en Eté, un peu devant la pluye,

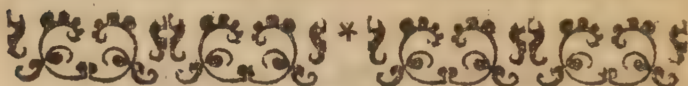
ou incontinent après; ſupoſé qu'il y ait aparence qu'il en doive encore tomber; alors on ne ſauroit trop les labourer, ni trop avant.

Quant aux terres froides, peſantes, & humides, il ne les faut labourer que dans les grandes chaleurs, afin qu'étant renduës mobiles & legeres, la chaleur du Soleil y entre plus facilement pour échaufer les racines des Arbres. Ces labours ſervent merveilleuſement à détruire les mauvaiſes herbes, qui volent, & épuiſent les ſels deſtinés à la nouriture des Arbres, & de leurs fruits. Ces méchantes herbes étant miſes au fond de la terre, elles y pouriſſent, & lui ſervent d'un nouvel engrais.

3. Lorſque les Arbres fleuriſſent, & que les Vignes pouſſent, on ne les doit jamais labourer, parce que les exhalaiſons, qui s'élevent d'une terre nouvellement remuée, gâtent les fleurs, & les tendres productions de la Vigne.

4. C'eſt une régle générale, qu'aux terres ſeches & legeres, on doit donner un grand labour à l'entrée de l'hiver, & un pareil dez les prémiers jours du Printems; afin que les pluyes, & l'eau de la fonte des neiges entrent avec facilité dans ces ſortes de terres, qui ont beſoin d'être beaucoup humectées.

Pour les terres fortes & froides, on ne leur fait qu'un petit labour au mois d'Octobre, pour faire périr les méchantes herbes; & on leur en donne un grand vers le commencement de Mai, quand les fruits sont noüés.



CHAPITRE VI.

La maniére d'amender la terre.

QUelque excélente que soit une terre, elle s'use, parce que ses sels s'épuisent par les fréquentes & fortes productions des Plantes qu'on y cultive. Il faut donc réparer cette dissipation, & restituer à cette terre ce qu'elle a perdu en produisant, si l'on veut entretenir sa fecondité, & la rétablir au même état qu'elle étoit, quand on a commencé à la faire travailler à la végétation des graines, des Plantes & des Arbres, dont on lui a confié la nouriture.

A parler proprement, ce n'est point la substance de la terre qui s'use; car enfin quelques amples productions qu'elle fasse, on ne voit point qu'elle déperisse ni qu'elle devienne à rien. Ce n'est que son sel qui

diminuë. Ce ſel précieux qui l'anime & qui eſt le principe de ſa fertilité, ſe trouve épuiſé par la nouriture continuelle que cette diligente mere a donné à ſes enfans. C'eſt donc ces ſels qu'il s'agit de lui redonner, afin de la rendre auſſi fertile qu'elle étoit; & c'eſt-là ce que nous apellons amender, ou améliorer une terre.

Cette amélioration ſe fait par le moyen des fumiers. Les Anciens ont parfaitement connu la neceſſité de fumer la terre. *Virgile* dans ſes Géorgiques en recommande ſans ceſſe la pratique. Et il eſt étonnant qu'il ſe ſoit trouvé des gens qui condamnent l'uſage des fumiers pour l'amendement des terres, ſe fondant ſur ce qu'*Héſiode* n'en dit rien, quand il parle de la maniére de cultiver la terre. Il eſt vrai que cet Ancien étoit perſuadé que le fumier corrompoit l'air & empeſtoit les Plantes; & qu'on devoit ſonger plûtôt à la ſalubrité qu'à la fertilité de la terre. Les ſiécles ſuivans n'ont point eu d'égard à la délicateſſe *d'Héſiode*, & ils ſe ſont entiérement apliqués à communiquer à la terre toute la fécondité dont elle peut être capable. On a fait même de la pratique de fumer les terres, un art, qu'on a nommé *ſtercoration*; & c'eſt même par le ſoin que prenoit un Laboureur de

pratiquer cette *ſtercoration*, qu'on jugeoit du mérite d'un habile pere de famille.

Ce terme de *ſtercoration* eſt tellement conſacré chez les Anciens, pour ſignifier l'art de fumer les terres, que l'on diſoit en proverbe parmi les Grecs & les Romains, que les yeux du Maître ſont un merveilleux engrais pour un Champ & pour un Jardin: *Optima ſtercoratio veſtigia Domini.* C'eſt *Plutarque*, qui nous a conſervé ces paroles ſi ſenſées.

Il n'y a plus aujourd'hui deux partis là-deſſus. Tout le monde convient qu'il faut dans l'Agriculture & dans le Jardinage ſe ſervir de fumiers, afin de donner la fertilité à un fond qui n'en a pas, ou pour la rétablir par de nouveaux ſels dans une terre, qui en eſt épuiſée par des Végétations fortes & continuelles.

Les Anciens ont donné à *Saturne* le nom de *Stercutius*; parce qu'il a le prémier inventé l'art de fertiliſer la terre par le moyen de la *ſtercoration*. L'abondance qu'il produiſit parmi les hommes en faiſant fumer les Champs, a fait dire de ſon régne que c'étoit les beaux & les heureux jours du monde & le ſiécle d'or. *Macrob. Saturnal. lib. 1. cap. 7.*

Ces fumiers ſe tirent des Ecuries, des Etables, des Colombiers & de tous les lieux

où l'on nourit des bestiaux & des volailles.

Les excrémens des animaux ne contribuent pas les seuls à la composition des fumiers; toutes les parties de leurs corps, quand elles sont pouries, & même leurs ongles, leur sang, leurs os, engraissent parfaitement bien les terres. On se sert encore utilement des feüilles qui tombent des arbres, & qu'on ramasse dans l'Autonne. Quand elles sont pouries dans quelques égout, ou réduites en cendres, elle font un engrais d'autant meilleur qu'elles sont originaires de la famille des Végétaux. Tous ces sortes de fumiers sont merveilleux pour engraisser & pour échaufer la terre. C'est par leur secours qu'on fait dans les Jardins durant l'hiver, presque tout ce qu'y fait durant l'Eté le grand Astre, qui anime & vivifie toutes choses.

En parlant des fumiers, nous ferions une omission considerable, si nous ne faisions pas mention de la *Poudrette*, qu'on apelle ainsi, afin d'éviter les termes grossiers de matiére fécale, ou d'excrément humain, qui peuvent blesser les imaginations délicates. Quoique *M. de la Quintinie* en banisse l'usage dans la culture des Orangers, il est pourtant certain que quand cette *Civette occidentale*, pour me servir du stile honnête

des Chymiſtes, eſt employée bien à propos par un homme entendu, après l'avoir ſobrement mêlée avec d'autres fumiers, elle peut puiſſamment contribuer à échaufer la terre & l'exciter à produire des végétations extraordinaires & merveilleuſes. Et j'ai remarqué que les Jardiniers qui réüſſiſſent le mieux à élever les Plantes étrangeres, ſe trouvent bien de ſe ſervir de la Poudrette. Et pourquoi dédaigner de l'employer pour quelques fleurs, dans leſquelles on ne cherche point le plaiſir de l'odorat; & que la Nature n'a parées de ſi vives couleurs, que pour être le charme des yeux? Les habiles Fleuriſtes qui ſont ordinairement myſterieux, ne ſe vantent pas de tout ce qu'ils font là-deſſus.

Mais il y a des régles, d'où il ne faut pas s'écarter, ſi on veut tirer un grand profit de l'uſage du fumier; & ſans leſquelles, au lieu d'abonnir & de fertiliſer une terre, on riſque à la brûler, & à faire périr tous les Arbres, & toutes les Plantes.

I. Il faut obſerver qu'il y a des fumiers plus chauds les uns que les autres; & qu'il y en a pareillement de plus gras, & de plus humides qui ne conviennent pas à toutes ſortes de fonds.

II. Si la terre, qu'on veut amender, eſt

séche, sablonneuse, on y doit employer les fumiers les plus gras, comme sont ceux de Vache, de Chevaux, de Mulets. Ceux de Cochon sont peu estimés à cause de leur puanteur.

Si la terre au contraire est forte, humide, & pesante, il lui faut donner des fumiers chauds, & legers, comme sont le crotin de Mouton, ce qu'on tire des Colombiers, & des lieux, où l'on nourit la Volaille. Le Marc de vin est un fumier précieux. Les bouës, qu'on ramasse dans les ruës, sont admirables, lorsqu'elles sont bien employées.

III. La quantité du fumier ne doit être ni trop petite, ni excessive. L'excès est dangereux: comme de n'en pas mettre assez, est un secours, qui pour n'être pas sufisant, devient presque inutile : sur tout dans les terres maigres. L'usage en doit donc être moderé; & tout le secret, c'est de se renfermer dans cette médiocrité, qui doit amender, & échaufer la terre, & non pas l'enflamer, & la rendre brûlante.

On ne peut guére pécher par l'excès dans les endroits des Jardins Potagers, à qui on demande des legumes gros, & bien nouris. Après tout, un habile Jardinier doit connoître le temperament de la terre, qu'il

veut amender; afin d'y donner de l'engrais, à proportion du besoin qu'elle en a, & de ce qu'il lui demande.

IV. Le tems propre pour fumer les terres, c'est depuis le commencement de Novembre, jusque vers le milieu de Mars. La fin de l'Autonne, & tout l'Hiver sont uniquement destinés à faire les utiles amendemens; parce que les fumiers ayant besoin d'être consommés, afin que le sel, qui y est contenu, pénêtre la surface de la terre, il est besoin, pour cette consommation parfaite, des pluyes abondantes de l'Autonne, & de l'Hiver, qui achevent heureusement de pourir le fumier, & de répandre la substance saline dans les endroits, d'où les Plantes tirent leur nouriture.

V. Il faut bien se garder de mettre le fumier trop avant dans la terre; d'autant que les humidités, qui dissolvent les sels, les emportent avec elles trop bas, & dans des endroits, où les racines ne pénétrent point. Alors le fumier est absolument inutile. Le fumier doit donc se répandre à la superficie de la terre: faire autrement, ce seroit tomber dans l'absurdité, d'une blanchisseuse, qui mettroit ses cendres au fond du cuvier, au lieu de les répandre au dessus du ligne qu'elle veut décrasser. C'est ainsi que s'ex-

plique fort ſenſément *M. de la Quintinie.*

Enfin on parvient à la perfection de l'Art de fumer, ſi on employe le fumier, de telle ſorte qu'on rende la terre mobile, afin de lui faire recevoir le bénéfice de la roſée, & de la pluie. Cette obſervation eſt de la derniere importance ; & on ne la doit jamais perdre de vuë.

VI. *M. de la Quintinie* ne veut point de fumier pour les Arbres, ſi on cherche à avoir des fruits de bon goût. *Nul fumier*, dit-il, *pour les Arbres. Je n'en veux point du tout.* Sa raiſon eſt que pour peu qu'une terre ſoit bonne, elle l'eſt aſſez, pour nourir des Arbres, dont on eſpere du fruit, qui ſoit agréable au goût. On a en éfet obſervé qu'un Vigneron, qui fume bien ſes Vignes, ne fait pas d'excélent vin. Il eſt vrai qu'il en a une plus grande quantité : mais la queſtion eſt de ſavoir, ſi on lui doit ſacrifier la qualité, le mérite du bon goût du vin. J'ai ſouvent oüi dire dans les pays de Vignobles ; *Vive le vin d'un mauvais ménager:* parce qu'en négligeant de mettre de l'engrais à ſes Vignes, il en reçoit peu de vin : mais ce peu eſt exquis, & délicieux. Il eſt certain qu'il vaut incomparablement mieux avoir moins de fruits, qui ſoient ſavoureux, que d'en avoir beaucoup d'inſipides.

Mais en refuſant les fumiers aux Arbres, on n'a pas deſſein de les priver de tout ſecours. On leur accorde volontiers les terres de gazon, & plus particulierement les terres, qui ſe trouvent au-deſſous du gazon. Ce ſont des terres neuves, qui n'ont jamais été travaillées, & qui ont encore toute la fertilité qu'elles tiennent de la Nature. De terres ſemblables, on n'en ſauroit trop mettre au pié des Arbres : & le Jardinier n'eſt pas longtems à s'apercevoir, qu'elles n'y ont pas été tranſportées inutilement.

VII. Quand on a répandu le fumier également ſur la ſuperficie de la terre, il le faut enterrer, de maniére qu'il ne paroiſſe plus au-dehors : & cela ſe fait par un bon labour d'environ neuf à dix pouces de profondeur; & non pas plus avant, de peur de le mettre hors de la portée des racines des Plantes, qu'on veut élever.

VIII. Pour échaufer, & améliorer les champs où l'on veut ſemer du Blé, outre toutes les ſortes de fumiers, & même les excrémens de l'homme, qu'on y employe fort utilement, on ſe ſert encore de la Marne, qui eſt une terre foſſile, graſſe, & très-propre à rendre les terres merveilleuſement fécondes. Cette Marne ſe tire de carriéres qu'on perce dans la terre, & qui ſont ſouvent très-profondes.

Lors

Lors qu'on a tiré la Marne de la carriére, on la répand ſur la terre ; & puis quand les pluyes abondantes en ont fait la diſſolution, & qu'elle eſt comme pulveriſée par le beau tems, on la mêle avec la terre par le moyen du labour.

Comme la Marne eſt fort brûlante, il ſe faut bien garder de communiquer cet amendement avec excès. Et après tout, quelque meſure qu'on puiſſe prendre, il arrive toûjours que la prémiére année, elle détruit une partie du Blé par ſon extréme chaleur : & ce n'eſt proprement que dans les années ſuivantes, qu'on goûte le plaiſir de récüeillir de belles & abondantes Moiſſons, d'une terre marnée. *Paliſſy* ne parle qu'avec entouſiaſme du profit qu'on peut tirer d'un ſage emploi de la Marne : & c'eſt preſque à ce ſeul uſage de la Marne, qu'il fait conſiſter le ſecret, qu'il promet pour augmenter conſidérablement le revenu des biens de la campagne, & pour s'enrichir promtement.

Lors qu'un champ eſt bien marné, c'eſt du moins pour quinze ans.

Terre préparée pour les Arbres, & pour les Plantes Exotiques.

Ce ſeroit en vain qu'on nous aporteroit des Graines, des Plantes, & des Arbres de

Climats si diférens, & si reculés du nôtre, si on ne leur donnoit pas ici une terre à peu-près pareille à celle, d'où ces Végétaux rares sont originaires. De là vient, que l'on a tant de peine à élever en France la plûpart des Plantes, qui nous viennent des Indes, soit d'Orient, soit d'Occident. Il faut une aplication terrible, pour les aprivoiser avec nous. Toûjours fiéres des avantages de leur Patrie, elles ne cessent presque jamais de nous montrer un air triste, farouche, & dédaigneux, quelque bon traitement, que nous leur puissions faire. L'aliment que nôtre terre leur présente, est à la vérité bien moins délicat, & piquant que celui qu'elles trouvoient dans la terre des Indes; aussi ne le prennent-elles que par force, & avec dégoût: & quelques-unes de ces Plantes, acoûtumées aux alimens délicieux d'Orient, ou d'Occident, prennent souvent le parti de se laisser mourir d'inanition, plûtôt que d'ouvrir la bouche de leurs racines aux sucs nouriciers de nos terres Septentrionales.

Quelques Curieux, en matiére de Jardinage, ont cherché à traiter ces Plantes selon leur goût, & se sont étudiés à préparer une nouriture convenable à l'humeur, & au tempérament de ces illustres étrangéres: &

ils osent bien se flater de n'avoir pas perdu leur peine, & leur tems. Voici la terre qu'ils ont composée, pour nourir les Arbres, & les Plantes Exotiques.

I. *Pour les Plantes.*

On prend pour exemple, cent livres de Terreau: c'est le vieux fumier, qui a travaillé, & qui est devenu une terre très-mobile. Ils y ajoûtent 50. livres de feüilles d'arbres bien pouries: 20. livres de Poudrette; c'est la Civette Occidentale des Chymistes: On laisse putréfier ces choses ensemble. Après quoi on y mêle 40. livres de Marc d'Olives; & 30. livres de chaux. On laisse bien fermenter toute cette matiére durant deux mois. Cela fait, on en met un tiers avec la meilleure terre, qu'on puisse trouver dans les environs. On en remplit des pots & des caisses; où les Arbres étrangers ne manqueront pas de faire tout ce qu'ils faisoient chez eux, dans les terres nitreuses de l'Orient, du Midi, & de l'Occident.

II. *Pour les Plantes.*

On prend 20. livres de feüilles d'arbres; 40. livres de vieux fumier de Vache; 2. li-

vres de rogneures de corne de pié de cheval; 4. livres de Marc d'olives, ou de raisin; de sable blanc, autant qu'il en faut, pour donner à tout cela un corps tel qu'a ordinairement une bonne terre; 4. livres de Tartre en poudre; deux livres de Nitre fixé. Laissez fermenter tout cela durant quelques mois. Mêlez de cette composition avec autant de bonne terre du pays; & les Plantes étrangeres y pousseront avec plaisir, & fleuriront à l'admiration.

Fixation du Nitre.

Le Nitre, ou le Salpêtre, qui est la même chose, se fixe ainsi. On le met dans un creuset, qui soit grand & fort: On place ce creuset entre les charbons ardens: & quand le Salpêtre est fondu, on y jette une cueillerée de charbon grossiérement pulverisé. Il se fait une grande flame, & une détonnation. Quand cela est passé, on y jette de nouveau charbon; & on continuë jusqu'à ce que la matiére ne s'enflame plus. Alors versez ce Nitre dans un mortier bien chaud; & le mettez en poudre. Cela sufit *pour l'usage de la Végétation*, dont il est ici question.



CHAPITRE VII.

Le Jardin Potager.

DAns toute l'Ecriture Sainte, il ne se trouve aucun exemple, que les hommes avant le Déluge ayent mangé de la chair des Animaux : mais il y est expressément marqué, par des paroles plus lumineuses que les rayons du Soleil, qu'ils vivoient des Plantes, & des fruits que la terre produit : *Je vous ai donné*, dit DIEU à nos prémiers Parens, *toutes les Herbes, ... & tous les Arbres, ... afin qu'ils vous servent de nouriture. Genes. chap.* 1. ℣. 29. Et ce n'est qu'après le Déluge, que Dieu donna la permission aux hommes de se nourir de la chair des Animaux : *J'ai mis entre vos mains tous les Poissons de la Mer : nourissez-vous de tout ce qui a vie & mouvement : je vous ai donné toutes ces choses, comme les Légumes, & les Herbes de la Campagne : j'excepte seulement la Chair mêlée avec le Sang, dont je vous défend de manger. Genes. ch.* 9. ℣. 2. 3. *&* 4. Cependant *S. Chrysostome Homil. in Genes.* 27. & plusieurs autres savans Interprétes de

l'Ecriture Sainte croient, que les hommes avoient eu permiſſion, avant le Déluge, de ſe nourir de la chair des Animaux: & au moins, de ceux, dont ils faiſoient des Sacrifices au Dieu éternel. Et il y a bien de l'aparence qu'*Abel*, qui étoit Paſteur de Brébis, ne les nouriſſoit pas, pour en avoir ſeulement la laine.

Ce qu'il y a de certain, c'eſt que Dieu plaça nos prémiers Parens, dit *M. Voſſius*, dans un Jardin, afin de le cultiver, & d'en tirer leur nouriture; & non pas auprès d'une Boucherie, pour égorger des Animaux: ce qui ne rend pas peu recommandable, ajoûte ce Savant, la culture des Jardins, à laquelle nous ſommes deſtinez par l'ordre de Dieu. *Le Seigneur mit l'homme dans un Jardin délicieux, afin qu'il le cultivât, & qu'il le gardât. Il lui fit auſſi ce commandement, & lui dit: Mangez de tous les Fruits du Paradis: Mais ne mangez point du Fruit de l'Arbre de la Science du Bien, & du Mal. Geneſ. chap. 2. ℣. 15. 16. & 17.* Voilà l'auguſte origine de l'Agriculture, & du Jardinage.

Mais comme, depuis le peché d'Adam, *la terre a été maudite, & que nous n'en tirons de quoi nous nourir, qu'avec beaucoup de travail; & qu'elle produit depuis ce tems.*

là des épines, & des ronces : Maledicta terra in opere tuo..... Spinas & tribulos germinabit tibi. Genes. cap. 3. ℣ 17. & 18. Les hommes ont éte contrains de s'apliquer à travailler la terre : *ut operaretur terram*, pour en extirper les mauvaises Plantes, qui étoient inconnuës dans l'état d'innocence, & pour la forcer à nous produire celles, dont nous tirons nôtre subsistence. C'est à quoi tout le Gentre humain s'est ocupé depuis les prémiers jours du Monde ; & nous allons donner dans la suite ce que l'expérience de tous les siécles a fait découvrir de régles, pour réüssir dans la culture des Plantes. Il s'agit ici de celles, que l'on nomme *Potagéres*, parce que les Cuisiniers en font entrer la plûpart dans les Potages.

ARTICLE I.

Catalogue des Plantes, qui se cultivent dans le Jardin Potager.

Entre les Plantes, qui font partie de nos alimens, il y en a plusieurs, dont la culture apartient aux Laboureurs, & que l'on ne renferme point dans les Jardins. Telles sont, pour exemple, les Plantes qu'on nomme *alimentaires*; comme le Froment, le Seigle, l'Orge, l'Avoine, le Ris, le Millet,

le Blé de Turquie, &c. Tout ce que nous avons dit sur la Multiplication du Blé, se doit apliquer à toutes ces sortes de grains, qui se sement, & se recueillent dans les Champs, & qui sont l'objet de l'Agriculture. Je ne suis point entré dans le détail du Labourage; sur quoi il faudroit plûtôt consulter les gens de la Campagne, que de se mêler de leur en faire des leçons. Ils savent là-dessus tout ce qu'il leur importe de savoir. Il y a plus de trois mille ans que les hommes sont sufisamment informés de toutes les particularités, qui apartiennent à l'art de labourer la terre. Les Grecs en atribuent l'invention à *Cérès*, ou à *Triptolème*: mais *Moyse*, qui vivoit avant *Cérès*, & *Triptolème*, avoit prescrit longtems avant eux, des Loix touchant l'Agriculture. Dans le *Chap.* XXII. ℣. 10. *du Deutéronome*, il défend de labourer *avec un bœuf, & un âne atelés ensemble.* C'est donc visiblement donner dans des inutilités, que de décrire tout l'atirail du labourage. Aussi me suis-je borné dans les secrets de la multiplication du Blé, qui est le principal point de vûë de l'Agriculture, à ne donner que ce que les Physiciens ont découvert par le raisonnement, & par l'expérience, de capable de produire cette multiplication si importante, que les illustres Sa-

vans de la Société Royale d'Angleterre, se sont tant de fois proposés de perfectionner.

Quant à la culture des Jardins, il est certain, que les Anciens n'y ont pas été fort intelligens; & que ce n'est que dans ces derniers tems, qu'on a commencé de bien entendre l'art d'embellir, & de faire amplement fructifier les Jardins: Et l'on peut dire, que de tous les Arts, qui se sont perfectionnés dans nôtre siécle, le Jardinage n'est pas celui, où l'on a fait moins de progrès. Il me semble, que c'est ici le lieu de donner un Catalogue des Plantes *Potagéres*, par ordre alphabetique; afin de voir tout d'un coup de quoi il est question dans la culture du Jardin Potager. A la verité le nombre en est fort grand: mais je me renferme à ne donner que le nom des Légumes, qui se trouvent actuellement au Potager du Roi à Versailles.

Liste des Plantes Légumineuses du Potager du Roi à Versailles.

ABsinte.
Ail.
Anis.
Artichaux, { verts. violets.
Asperges.

Basilic.
Baume.
Beteraves.
Bonne-dame.
Bourache.
Branche-ursine.
Buglose.
Capres, { ordinaires.
capucines.
Cardons d'Espagne.
Carotes.
Celeri.
Cerfeuil, { musqué.
ordinaire.
Champignons.
Chéruis.
Chicorée Blanche, { frizée.
commune.
Chicorée sauvage.
Chicons.
Choux, { Pommés.
fleurs.
Paucaliers.
de Milan.
frizés.
Verts.
Blonds.
Violets.
à la grosse côté.

Ciboule.
Citroüille.
Cives d'Angleterre.
Concombres.
Coriandre.
Corne de cerf.
Creſſon Alenois.
Echalotes.
Epinars.
Eſtragon.
Fenoüil.
Fèves.
Fraizes.
Guimauves.
Haricots.

Laituës,
- à Coquille.
- de la Paſſion.
- La Crépe blonde.
- La Crépe verte.
- La petite rouge.
- La Courte.
- La Royale.
- La Bellegarde.
- La Gennes.
- La Perpigniane.
- D'Aubervilliers.
- La Capucine.
- L'Impériale.
- La Romaine.

Lavande.
Marjolaine.
Mâches.
Mauves.
Méliſſe.
Mélons.
Navêts.
Oignons { blancs.
rouges.
Oſeille { grande.
petite.
ronde.
Panais.
Paſſe-pierre.
Perſil, { commun.
friſé.
de Macédoine.
Pimprénelle.
Porrée.
Pois de toutes les ſortes.
Porreaux.
Potirons.
Pourpier, { vert.
doré.
Raves.
Réponſes.
Rocamboles.
Romarin.
Rue.

Salſifix, { communs.
d'Eſpagne, & que l'on
nomme Scorſonneres. }

Tim.

Tripe-Madame.

Violettes.

C'eſt à ceux qui ſe propoſent de faire, ou qui ont déja un Jardin Potager, à ſe régler ſur le nombre de Plantes, qu'ils deſirent de cultiver. Il faudroit avoir un vaſte terrain, ſi l'on vouloit s'atacher à tous les légumes, que je viens de nommer. Il ſied bien à un grand Roi d'étaler ſa magnificence dans ſes Palais, & dans ſes Jardins : mais il ne convient pas à un Particulier de ſe meſurer avec les Maîtres du Monde. On compte juſqu'à quatorze ſortes de Laituës dans le Potager du Roi : Un riche honnête homme ne ſe peut-il pas contenter d'en avoir de ſix, ou ſept eſpéces ? Seroit-ce pour lui une modération ſi mortifiante, de n'en pas avoir de toutes les quatorze ſortes ? Faudroit-il à cette ocaſion apeller à ſon ſecours la Raiſon, & la Religion, pour lui faire ſuporter patiemment le chagrin, de ne voir pas dans ſes Parterres toutes les Laituës particuliéres ? Franchement, quand on ne ſait pas ſe borner, on ne mérite pas

d'être heureux ; & même on ne le peut jamais être. La cupidité, qui n'a ni régle, ni mesure, ne dit jamais : c'est assez. Je lis toûjours avec un nouveau plaisir, l'agréable inscription, où un Solitaire, enchanté de ses petits Jardins, répréſente très-naivement la douceur de son état. *Celui-là*, dit l'Inscription, *est assez riche, qui ne manque point de pain. Sa situation est digne d'envie, s'il ne s'abaisse point à servir les Grands. Soins piquans de la vie civile, je vous dis un adieu éternel. Sabbas Solitaire, content de se posséder soi-même, cultive tranquilement ces petits Jardins. S'il est pauvre ; s'il est riche ; s'il a le cœur bien placé, c'est à toi, Lecteur, d'en juger. Satis dives, qui non indiget pane : Satis potens, qui non cogitat servire. Sabbas Cast. Solitarius se ipso contentus hos securus incolit hortulos : Pauper, an dives : si cordatus est, cogita. Joan. Jacob. Hofmann. Lexic. Univers. ad Verbum* HORTUS.

Ce Catalogue de Plantes Potagéres, que je viens de donner, est un amas confus, qui compose plûtôt une espéce de forêt, qu'un Jardin. Répandons quelques lumiéres sur ce cahos de Plantes, qu'il faut débroüiller, & tâchons de les réduire sous des titres particuliers, qui nous servent, comme d'une introduction méthodique, dans la

culture du Jardin Potager. C'eſt ce que je vais faire, ce me ſemble, très-heureuſement; en les rangeant à-peu-près dans l'ordre, où les a miſes *M. de la Quintinie*. Cet ordre eſt de raſſembler, dans la même claſſe, toutes les Plantes, qui demandent d'être cultivées de la même maniére. Car enfin il faut obſerver que l'on ne traite pas d'une même façon, toutes les Plantes Potagéres. Les unes ſe tranſplantent, les autres reſtent toûjours au même lieu, où l'on les a ſémées. Quelques-unes viennent de Graine, quelques autres ſe multiplient de Bouture, de Rejettons, de Marcotes...... Je puis dire qu'en diſtribuant ainſi les Plantes, je poſe par avance, & tout d'un coup les fondemens du Jardinage, j'établis les prémiers Principes de ce bel Art, & j'ouvre une vaſte carriere, où il ne ſera plus dificile d'entrer, & de courir avec ſuccès.

I. Je mets dans le prémier rang les Plantes qui ſe ſément pour demeurer en place, & qu'on ne tranſplante point. Telles ſont

Les Raves.
Les Béteraves.
Les carotes.
Les Panais.
Les Chervis.
Les Navets.

Les Mâches.
Les Réponſes.
Les Scorſonnéres.
Les Salſifix.
L'ail.
Les Cerfeuil.
Le perſil.
La Corne de Cerf.
La Chicorée Sauvage.
Le Creſſon Alenois.
Les Epinars.
Les Pois.
Les Féves.
L'Oignon.
La Ciboule.
Les Echalotes.
Les Laituës à couper.
La Primprenelle.
La Porrée à couper.
Le Pourpier.
L'Oſeille.

II. Voici les Plantes que l'on ſeme, afin de les tranſplanter enſuite :

Les Cardes de Porée.
Le Céleri.
Les Chicorées Blanches.
Les Laituës à Pommer.
Les Choux.

Les Melons.
Les Concombres.
Les Citrouilles.
Les Potirons.
Les Porreaux.

III. Il y a des Plantes, qu'il eſt indiférent de laiſſer en place, après les avoir ſemées ; ou de les tranſplanter ; parce qu'elles réüſſiſſent bien de toutes les deux façons.

Les Aſperges
Le Baſilic.
Le Fénoüil.
L'Anis.
La Bourache.
La Bugloſe.
Les Cardons.
Les Capres-capucines.
La Ciboule.
La Sarriéte.
Le Tim.
Le Cerfeüil muſqué.

IV. La quatriéme Claſſe des Plantes du Jardin Potager, ſont celles, qui ſe multiplient ſans être ſemées ; parce qu'elles font de groſſes touffes, qu'on ſépare, & dont on fait des Plantes en les tranſplantant.

L'Alleluia.

Les Cives d'Angleterre.
Les Violettes.
Les Artichaux.
Le Baume.
L'Oseille ronde.
La Tripe-Madame.
L'Estragon.
La Mélisse.
Les Fraisiers.
Les Framboisiers.
La Lavande.
La Sauge.
Le Tim.
La Marjolaine.
Le Laurier.
La Vigne.
Le Figuier.

V. Les Plantes suivantes se transplantent; & alors on coupe une partie de leurs feüilles, & de leurs racines.

Les Artichaux.
Les Porrées.
Le Porreau.
Le Céleri.

VI. A l'égard de ces Plantes-ci, il sufit d'en rafraichir un peu les racines, sans rien couper aux feüilles.

Les Chicorées.
La Sariéte.
L'Oſeille.
Les Laituës.
L'Alleluia.
Les Violettes.
Le Baſilic.
La Bonne-dame.
La Bourache.
La Bugloſe.
Les Capres-capucines.
Les Choux.
L'Eſtragon.
La Paſſe-pierre.
Les Fraiſiers.
La Marjolaine.
Les Melons.
Les Concombres.
Les Citroüilles.
Les Potirons.

VII. La ſeptiéme Claſſe eſt des Plantes qu'on nomme vivaces, parce qu'elles paſſent l'Hiver, qu'elles produiſent pluſieurs fois dans la même année, & qu'on les peut laiſſer ſubſiſter pour l'année ſuivante.

L'Oſeille.
La Patience.
L'Alleluia.

Le Fénoüil.
La Pimprenelle.
Le Cerfeüil.
Le Persil.
Le Persil de Macédoine.
La Chicorée sauvage.
Le Baume.
L'Estragon.
La Passe-pierre.

VIII. Voici quelques autres Plantes, qui ne produisent qu'une fois l'an, & qui subsistent durant plusieurs années.

Les Asperges.
Les Artichaux.

IX. Il y a des Plantes qui périssent, après vous avoir donné leurs productions.

Les Laituës de toutes les espéces.
La Chicorée ordinaire.
Les Pois.
Les Féves.
Les Cardons.
Les Melons.
Les Concombres.
Les Citroüilles.
Les Oignons.
Les Porreaux.
Le Céleri.

La Bonne-Dame.

Les Beteraves.

Les Garotes; & généralement toutes les Plantes, qui n'entrent dans nos usages, que par leurs racines.

X. Plantes qui ne se multiplient point de graines, soit parce que quelques-unes n'en ont pas; soit parce qu'il est plus promt de les provigner par réjettons, trainasses, boutures, marcotes.

Ail se multiplie par des espéces des caieux, qui se forment au pié en maniére d'Oignon. Ces caieux se nomment aussi *gousses d'Ail*. On les met en terre en Mars, ou en Avril.

L'Alleluia se multiplie par des trainasses, ou réjettons, qui sortent du pié, comme il en sort aux Fraisiers, & aux Violiers.

Les Artichaux ne se multiplient guére, que par des œilletons, qu'on trouve autour du pié de la Plante. On sépare ces œilletons, & on les transplante vers le commencement du mois d'Avril. Au reste on pouroît absolument multiplier les Artichaux avec la graine, qui se trouve au fond des pommes d'Artichaux, quand on les laisse fleurir, & secher.

Le Baume ne se multiplie, qu'avec des trainasses, ou par boutures.

Les Cives d'Angleterre ſe multiplient par des petits réjettons, qu'on trouve autour de leur touffe, & que l'on replante.

Les Echalotes ſe multiplient de gouſſes, qui viennent autour du pié.

L'Eſtragon ne ſe multiplie que de trainaſſes, ou de boutures.

Les Fraiſiers, ſoit blancs, ſoit rouges, auſſi-bien que les Caprons, ne ſe multiplient que par des trainaſſes, qui ſont des maniéres de filets rampans ſur la terre, & qui prennent aiſément racine à l'endroit des nœuds qu'on y voit.

Les Framboiſiers, tant les blancs que les rouges, ne ſe multiplient, que par des réjettons d'un an, & qu'on replante au Printems.

Les Groſeilliers, ou blancs, ou rouges, ſe multiplient par des réjettons, qui viennent du pié, ou bien de boutures, qu'on tranſplante au Printems.

L'Hiſope ne ſe multiplie que par des réjettons.

La Lavande ſe multiplie de graine, & de vieux piés replantés.

Le Laurier ſe multiplie de graine, & auſſi par marcotes.

La Meliſſe ne ſe multiplie que de trainaſſes, & de boutures.

L'Oseille ronde ne se multiplie, que par réjettons, ou par trainasses.

La Ruë, quoi qu'elle fasse de la graine, ne se multiplie que par la voye des boutures, & des marcotes.

La Rocambole se multiplie par gousses, & de graines.

Le Romarin se multiplie de graines, & de branches un peu enracinées.

La Sauge se multiplie aisément par des réjettons, qu'on tire du pié, & qui doivent être un peu enracinés.

Le Tim, qui se peut multiplier par le moyen de sa graine, se provigne plus promtement par la voye des réjettons enracinés, qu'on sépare du pié.

La Tripe-Madame se multiplie de réjettons, qui reprennent fort facilement. On en fait aussi venir de graine.

Les Violiers, soit doubles, soit simples, se multiplient ordinairement de réjettons, quoi que ces Plantes fassent des graines.

XI. Plantes qui se multiplient de graines.

L'Absinte.
L'Ache.
L'Anis.
Les Asperges.
Le Basilic.

Les Beteraves.
Le Blé de Turquie.
La Bourache.
La Buglose.
Les Capres-capucines.
Les Cardes de Porrée.
Les Cardons d'Espagne.
Les Carotes.
Le Céleri.
Le Cerfeüil.
Les Chéruis.
La Chicorée blanche.
La Chicorée sauvage.
Les Choux.
Les Ciboules.
Les Citroüilles.
La Corne de Cerf.
Les Concombres.
Le Cresson Altenois.
Les Epinars.
Le Fénoüil.
Les Féves.
Les Guimauves.
Les Laituës.
La Lavande.
Le Laurier commun.
La Marjolaine.
Les Mâches.
Les Mauves.

Les Melons.
Les Navets.
L'Oignon.
L'Oseille grande ; & l'Oseille petite.
Les Panais.
La Passe-pierre.
Le Persil commun.
Le Persil de Macédoine.
La Pimprenelle.
La Poirée.
Les Pois.
Les Porreaux.
Les Potirons.
Le Pourpier, soit vert, soit doré.
Les Raves.
Les Reponses.
La Ruë.
La Rhubarbe.
La Rocambole.
Le Romarin.
La Roquette.
Les Scorsonneres.
Les Salsifix.
La Sariéte.
Le Tim.
La Tripe-Madame.

OBSERVATION.

Il faut remarquer qu'il y a plusieurs de

ces Plantes, dont nous venons de voir les diférentes Classes, que l'on multiplie, par Marcotes, par Réjettons, & par Boutures. Il faut enseigner, comment cela se fait.

1. Multiplier les Plantes par Marcotes.

On choisit, dans une Plante, ou dans un Arbre, une branche forte, vigoureuse, & la plus propre à être marcotée. On fait, vers le bas de cette branche, une entaille: & dans cette entaille on fait entrer un peu de terre fine. Cela fait, on couche cette branche trois, ou quatre pouces dans la terre, où l'on l'arête par un petit crochet de bois.

Lorsque cette branche est enracinée, on la sépare de la Plante, dont elle faisoit partie: on la transplante ailleurs avec un plantoir de bois: & alors elle commence à être une nouvelle Plante. Il seroit bon, quand on la léve, de laisser aux nouvelles racines le plus de terre qu'il est possible; parce que la Marcote transplantée, reprend plus promtement.

Lorsque les branches, dont on veut faire des Marcotes, ne peuvent se courber ni être abaissées dans la terre, sans risquer de les rompre on se sert d'un cornet de fer blanc, où l'on fait entrer la Marcote, &

qu'on remplit ensuite de bonne terre. On attache ce cornet à quelque branche, ou à quelque autre chose, afin de le tenir suspendu en l'air. S'il fait alors de grands hâles, il faut durant quelques jours défendre les Marcotes, soit nouvellement faites, soit nouvellement transplantées, des ardeurs impitoyables du soleil.

2. *Multiplier les Plantes par Réjettons.*

Un Réjetton, c'est une branche, qui sort du pié d'une Plante, & qu'on en sépare, pour faire une nouvelle Plante. S'il se rencontre quelques petites racines au bas du Réjetton, on le nomme *Réjetton enraciné*: & alors on est presque asseuré, qu'il reprendra. S'il n'y a point de racines on l'apelle *Réjetton non enraciné*; & dans ce cas, on ne peut pas se flater d'un succès immanquable; parce que ces sortes de Réjettons ne prennent pas quelquefois racine. Il y a pourtant des Plantes, dont les Réjettons ne manquent presque jamais: comme sont ceux des Groseilliers, des Framboisiers, &c.

3. *Multiplier les Plantes par Boutures.*

Une Bouture, c'est une branche, qu'on prend dans une Plante, dans un Arbre, ou dans un Arbrisseau, & qu'on fiche, sans

autre cérémonie, en terre. On doit choisir les branches, qui ont le plus d'aparence de vivacité. Il est important de les planter encore tout fraîches. L'Osier ne manque quasi jamais à reprendre de Bouture. Quelques Curieux, bien entendus en fait de Végétation, laissent tremper durant quelques jours leurs Boutures dans de l'eau ; & j'estime, que cette pratique est excélente, pour les déterminer à faire plus vîte des racines.

Le succès seroit infaillible, si l'on mettoit ces Boutures dans des fioles pleines d'eau, & bien exposées au Soleil : En changeant l'eau tous les jours dans les grandes chaleurs, on seroit assuré de leur voir bientôt jetter de petites racines ; & que la transplantation, qu'on en feroit ensuite, auroit tout l'éfet, qu'on peut desirer. C'est ce que j'ai expliqué amplement dans mes *Principes sur la Végétation. Tom. II. chap. I. pag. 1.*

Il s'agit maintenant de la culture de toutes ces Plantes Potagéres ; & sur tout de désigner le tems de l'année, où il les faut semer, & transplanter, pour en tirer de belles, & avantageuses productions.

Si je parlois de chaque légume en particulier, comme a fait *Mizaldus*, dans son

excélent Livre *de Hortorum curâ*; cela demanderoit beaucoup d'étenduë, & obligeroit à des redites continuelles, & ennuyeuses. Il faut laisser ces insipides détails à ceux qui veulent faire un gros Livre, à la vûë duquel on ne manque jamais de se récrier: *Rudis, indigestaque moles.*

Mais afin de ne laisser rien à souhaiter de tout ce qui est nécessaire pour la culture du Jardin Potager, je rassemble tous les soins, & tous les détails, où un Jardinier diligent doit entrer, sous le titre de chaque mois de l'année. Tout d'une vûë on découvre tout ce qu'il est à propos de faire dans chaque saison. Et quand il s'agit d'une Plante, qui demande une culture plus délicate, & plus suivie, j'en donne toute la pratique de suite, & détaillée, jusqu'aux moindres particularités. C'est, pour exemple, ce que je ferai à l'égard des Melons, qui demandent une plus grande attention: Et pour executer mieux cela, quand la matiére est trop ample, j'en fais un article exprès & séparé. Il en sera de même pour les Orangers, pour la Vigne, & pour la taille des Arbres Fruitiers. C'est ce que je suis obligé de faire, afin de ne pas interrompre, par des discours d'une longue étenduë, la suite des XII. Mois de l'année du Jardinier.

ARTICLE II.

L'Année du Jardin Potager : Ce qu'il y faut faire ; & ce que l'on en doit recüeillir dans chaque Mois.

JANVIER.

On laboure le Jardin, si la gelée n'y met pas d'obstacle.

On fait des couches de fumier, pour y semer des Concombres hâtifs, des Melons, des raves, des Laituës, du Cerfeüil, du Cresson.

Comme l'Estragon, le Baume, & les Cives ne se multiplient point de graine, on en plante des réjettons, trainasses, ou boutures sur la couche, de la même maniére, qu'on les met en pleine terre.

Il faut remarquer que tout ce qui se séme dans ce tems-ci, doit être mis sous des cloches de verre, ou sous des chassis ; & sur des couches de fumier.

I. Comment on fait les couches de fumier.

1. On ne fait des couches, qu'avec du grand fumier de Cheval, ou de Mulet. Ce fumier doit être neuf : c'est-à-dire, qu'il doit être employé dans le tems, qu'il sort de dessous les Chevaux.

2. On donne quatre piés de largeur à une couche : Quant à la longueur elle eſt arbitraire.

3. Il faut que cette couche ſoit placée à un bon abri, & dans une belle expoſition.

4. La hauteur du fumier doit être d'environ deux, ou trois piés. On ne ſauroit manquer de la tenir haute ; parce qu'elle baiſſe toujours inſenſiblement.

4. On met ſur ce fumier un demi pié de terreau, qui eſt un fumier ſi vieux, qu'il eſt abſolument changé en une terre noire, meuble, legere, ſans avoir aucune aparence de ce qu'il a été dans ſon origine.

C'eſt dans ce terreau, qu'on dépoſe les graines des Plantes, qu'on veut rendre hâtives.

Quand la couche eſt ainſi diſpoſée ; on la laiſſe ſe ralentir durant ſept ou huit jours, après leſquels ſa plus grande chaleur eſt paſſée. Ce qui doit être ainſi, parce que la chaleur en eſt d'abord ſi violente, qu'elle brûleroit les graines, qu'on y ſemeroit.

Lors que la chaleur eſt moderée, & que le terreau eſt bien dreſſé, on y ſeme ſes graines, ou à plain champ, ou par rayons.

II. Semer par Rayons.

On trace, ſur le terreau de la couche,

de petites rigoles droites, & profondes de deux pouces, dans lesquelles on seme fort dru la graine, qu'on couvre ensuite avec un peu de terreau, en le répandant doucement dessus. On entend de reste ce que c'est que semer à plain champ.

On met aussi-tôt aprés, sur ces graines, des cloches de verre, pour conserver la chaleur de la couche, & pour mettre les semences à l'abri du froid, qui les empêcheroit de germer, & de végéter.

Si on s'aperçoit que la couche se refroidisse, il la faut réchaufer de tems en tems, en mettant à l'entour un fumier tout neuf.

Ces couches, & ces cloches ne sont point nécessaires dans les climats chauds. Tout y vient à plaisir, sans ces secours, que la froidure mortelle aux Plantes, nous a fait inventer, afin de corriger les incommoditez, où elles sont exposées dans les climats Septentrionnaux. Mais avec les couches, & les cloches, il n'est point de Plantes si délicate, & si ennemie du froid, qu'on ne détermine à vivre dans nos Jardins.

Quelquefois, pour soûtenir la chaleur, & l'action de ces couches de fumier, on couvre les cloches de grand fumier sec, ou bien de paillassons : & par là on met les Plantes en état de subsister malgré les plus grandes gelées.

Lors qu'on veut faire la dépense d'avoir des Chassis de verre, qui sont comme de petites Serres vitrées, portatives, pour mettre sur les couches, on peut élever, & conserver ici par leur moyen, durant le plus fort hiver, tout ce que l'Orient, & l'Occident ont de plus tendre, & de plus précieux en fait de Plantes. Je n'en donnerai pas de meilleure preuve, que ce que chacun peut voir de miraculeux, sous les Chassis de verre, qui sont au Jardin Royal des Plantes.

Dans les gelées âpres, & pénétrantes, on donne à ces Chassis de verre des couvertures de grand fumier, ou bien de paillassons; après avoir enfoncé dans le terreau les pots où sont les Plantes, que l'on veut défendre contre le froid.

La commodité de ces Chassis, c'est que l'on y conserve des Plantes, & des Arbrisseaux, que les cloches de verre ne peuvent pas contenir.

Lors qu'il ne géle point, on découvre les Chassis le matin, & on les recouvre le soir. Dans les chaleurs, on ouvre toutes les fenêtres des Chassis.

III. *Couches pour avoir des Champignons.*

Les couches, sur quoi viennent les Cham-

pignons, se font de la même maniére, que l'on fait celles pour semer: à l'exception que les couches pour les Champignons doivent être enfoncées d'un demi-pié dans la terre; & qu'on ne les couvre que de l'épaisseur de trois doigts de terre.

On les arrose de tems en tems; & quoi qu'on fasse, elles ne donnent des Champignons qu'au bout de trois ou quatre mois.

Pendant tout le mois de Janvier on continuë de semer sur couche, & sous cloche des laituës à replanter. Il n'est pas nécessaire de couvrir de terre la graine de Laituë, ni la graine de Pourpier. Il sufit qu'elle touche à la terre.

On seme encore sous cloche, & sur couche les Laituës, nommées la Crêpe-Blonde, la Royale, la Courte, & la Coquille.

On seme aussi de la même maniére la Poirée à replanter, la Bourache, la Buglose, la Bonne-Dame.

IV. *La Culture des Melons.*

On ne commença à connoître l'excellence du Melon, que du tems de *Pline*. Ce fut aux environs de Naples qu'on en fit l'heureuse découverte. L'agréable odeur, & le bon goût qu'on lui trouva, firent

qu'on se mit à le cultiver avec soin : & il se fit en peu de tems une réputation, qui ne réconnoit point aujourd'hui de bornes. Les Grands de Rome & d'Italie en étoient fort friands. L'empereur *Clodius Albinus*, le plus vorace animal, qui ait jamais été dans la Nature, l'aimoit passionnément. *Jule Capitolin* nous aprend, que ce Gourmand, *en un seul déjeuné, mangea un cent de Pêches, dix Melons, vingt livres de Raisin, cent Beccafigues, & trente-trois douzaines d'Huîtres. J. Capitolin vit. Clod. Albin. cap.* 11. Aparemment que les dix Melons que cet *Albinus* devora, n'étoient pas si gros, que ceux qui croissent au Pérou dans la Vallée d'Yca, & dont la plûpart pézent cent livres. Quoiqu'il en soit, ce Fruit a assez de part parmi les délices des bonnes tables, pour mériter, que nous donnions la bonne maniére de le cultiver.

1. Les Melons se sement sous cloche, & sur une couche bien exposée, toute neuve, & qui a encore presque toute sa chaleur. Dans les Provinces, où l'on a du marc de raisin, on ne seroit pas délicat en fait de Melons, si l'on n'en mêloit point dans le terreau, qui fait le dessus de la couche. C'est le moyen d'avoir des Melons d'une bonté singuliére.

2. Pour avoir des Melons de bonne heure, on en ſeme la graine à la pleine Lune de Janvier: c'eſt-à-dire, vers la fin de ce mois, ou au commencement de Février. Il eſt inutile de dire, qu'il faut s'être pourvû de graine, qui vienne de bons Melons.

3. Une pratique qu'il ne faut point négliger, c'eſt de mettre tremper, durant vingt-quatre heures, la graine dans de bon vin, adouci par un peu de ſucre, avant que d'en confier le dépôt à la terre. On en uſe ainſi, pour imprégner la graine d'une eſſence vineuſe & ſucrée, qui doit paſſer dans le fruit, pour lui donner ce goût doux, ſucrin, & vineux, ſans quoi un Melon n'eſt pas cenſé excellent.

Il y a encore un autre avantage à donner ce bain délicieux à la graine de Melon: c'eſt que le vin & le ſucre ſont de merveilleux agens, pour hâter la Végétation des Plantes, & ſur tout dans les Melonniéres. Car enfin de tous les ſels, qui ſe tirent des Végétaux, il eſt certain que les ſels du vin, & du ſucre, ſont ceux qui ont plus d'analogie, & de convenance avec les Melons, & qui leur peuvent mieux donner ce goût fin & exquis, en quoi conſiſte leur bonté. Le ſucre, ſoit celui des Anciens, auquel ils n'avoient pas l'art de donner de la con-

ſiſtence, & de la dureté; ſoit celui d'aujourd'hui, qu'on tire des Cannes, ou Roſeaux, & que les Arabes nous ont les prémiers apris à cuire, & à durcir en conſiſtence de pierre, contient un baume vivifique, qu'on ne ſauroit trop eſtimer. Il ſurpaſſe en bonté le miel tant vanté des Anciens; & il n'en doit guére à la Manne, que Dieu faiſoit pleuvoir dans les Deſerts pour la nouriture des Juifs, & de leurs troupeaux. *M. Bochart* aſſure, que cette Manne étoit ce que nous nommons maintenant du ſucre. *Bochart. Hieroz. Part. I. Lib. II. c.* 46. En éfet *Elien* raporte, qu'aux environs du Gange, il tombe du Ciel, au Printems, & en Automne, ſur les Plantes, & ſur les herbes des Prez, & des Marais, un ſucre liquide, qui rend le lait des beſtiaux tout-à-fait délicieux, & dans lequel il n'eſt pas beſoin de mettre du miel, comme font les Grecs. *Paſtores lac ſuaviſſimum exprimunt, nec ei mel miſcere opus habent, quomodo Græci faciunt. Hiſt. Animal. Lib.* 15. *c.* 7. Ce qui ſoit dit, ſans vouloir élever le ſucre à la dignité de la Manne des Deſerts, qui étoit miraculeuſe en tant de maniéres. 1. Elle tomboit tous les jours de l'année; & non pas ſeulement dans le Printems, & dans l'Autonne. 2. Elle ne tomboit point le jour

du Sabat, & il en tomboit le double le jour précédent. 3. Elle ne tomboit pas seulement sur les herbes; mais encore sur les pierres, & sur les rochers. 4. En si grande abondance, que tout ce grand peuple avec ses troupeaux, en étoient sufisamment nouris. 5. La Manne des Deserts n'étoit pas seulement médecinale, comme étoit celle des environs du Gange, & celle de la Calabre, & de l'Italie; mais elle avoit encore une vertu alimentaire & nutritive. 6. Elle ne se gardoit point pour le lendemain: autrement elle se trouvoit pleine de vers, & toute corrompuë. 7. Elle avoit la figure des grains de Coriandre; & celle dont parle *Elien*, étoit liquide. 8. La Manne avoit un goût diferent, selon les divers apetits des Juifs. *Exode Chap. XVI.*

4. Pour semer les Melons, on fait avec le Plantoir dans la couche un trou d'environ trois doigts de profondeur: on y dépose trois graines, qu'on couvre de terre; & aussi-tôt on met une cloche par-dessus. Quand les graines sont levées, on arrache les deux moindres Plantes naissantes, pour conserver, & faire vivre plus grassement la troisiéme.

5. Lorsque les Melons ont quelques feüilles, on rompt tout doucement les deux

oreilles, ou amandes, qui ne ſont autre choſe que les deux lobes de la graine, qui ſont ſorties de la terre, & qui ne ſont pas des feüilles. En retranchant ces oreilles, la ſeve, qu'elles tiroient, paſſe à la tige, qui n'en peut trop avoir. Pareillement quand cette tige ſe fait un peu longue, on arête le montant, en pinçant l'extrémité, qu'on retranche. On rompt auſſi, quelques jours après, les quatre prémiéres feüilles, afin de forcer la jeune Plante à pouſſer deux bras, qu'on ne manque pas d'arêter auſſi dans la ſuite.

6. Lorſque les jeunes Plantes ont quatre ou ſix feüilles, on doit les réplanter. Pour avoir des Melons de bonne heure, il faut les réplanter ſur couche, & ſous cloche. A Langeais, d'où viennent tant de bons Melons à Paris, on les réplante en pleine terre, & ils y réüſſiſſent fort bien : mais cette terre eſt amendée avec de bon terreau.

On les réplante autour de Paris de cette ſorte. On leve de deſſus la couche la jeune Plante avec la plus groſſe motte qu'il eſt poſſible. On fait dans la couche, où l'on la veut réplanter, un trou convenable pour l'y placer aiſément. Puis on remplit ce trou du terreau, qui fait le deſſus de la couche. On les réplante à deux piés loin l'un de l'autre.

7. Il faut, autant qu'il se peut, faire cette transplantation par un beau tems, en évitant cependant la grande chaleur du jour; parce qu'elle fatigueroit le jeune plant. On peut commencer cet ouvrage deux heures avant le Soleil couchant.

8. Il est de la derniere importance de remettre aussi-tôt les cloches sur ces Melons transplantés; & même afin que le Soleil ne les afoiblisse pas, il faut mettre des paillassons sur les cloches. Ces paillassons doivent être en forme de toît, & portés sur des espéces d'échalas, soûtenus par de petites fourches de bois: car enfin il ne faut pas les étoufer, en voulant les défendre du froid. Pour ce qui est de la nuit, il n'y auroit pas de mal que les paillassons portassent sur les cloches mêmes: parce que dans ce tems-là il y a des nuits terriblement froides, & mortelles pour ces Plantes tendres, & délicates.

6. C'est l'usage, autour de Paris, de laisser les cloches sur les Plantes jusqu'à ce que le fruit soit beaucoup plus gros qu'un œuf de poule. On a soin dans les beaux jours de leur donner un peu d'air, en soûlevant un peu la cloche avec de petites fourchettes de bois. Mais tant qu'il y a à craindre des nuits piquantes, sur le soir on ôte

les fourchettes, afin que toute la cloche porte ſur la couche.

10. Quand le tems eſt chaud & ſec, il faut aroſer les Melons tous les trois jours, ſur les ſept à huit heures du matin, d'une eau, un peu échaufée au ſoleil.

11. Lorſque les Melons ont bien repris, & qu'ils ont pouſſé pluſieurs feüilles, on les pince; c'eſt-à-dire, qu'on coupe le montaut, afin d'obliger la ſeve à pouſſer des bras, qu'on arête auſſi à leur tour, lorſqu'ils ont chacun cinq ou ſix feüilles. On continuë de les tailler au mois d'Avril. Il faut ſans ceſſe les ſoigner.

12. Quand les Plantes ont des fleurs; il faut les réchaufer, en mettant du fumier tout neuf autour de la couche. C'eſt par là qu'on s'aſſure de ces fleurs, qu'on les empêche de couler, & qu'on les diſpoſe à noüer. On connoit que le fruit eſt noüé, s'il eſt d'un beau vert, s'il groſſit à vûe d'œil, tandis que la fleur ſe fanne, & déperit.

13. Lorſque le fruit paroit ainſi vigoureux, il faut arêter les traînaſſes, en les coupant un demi pouce au-deſſus du fruit; ou pour plus d'exactitude, & de ſureté au nœud, qui eſt le plus proche de celui, où eſt le fruit. C'eſt alors qu'il faut même faire main-baſſe ſur les fauſſes fleurs; ſur les feüil-

les trop nouries, & gourmandes ; ſur les jets ; ſur les bras, où il n'y a point de fruit, & ſur tout ce qui pouroit ſévrer nos tendres fruits du ſuc nouricier, que nous leur devons conſerver en entier. Il n'y a preſque point de ſemaine, où les bons Jardiniers ne reviennent à faire ces ſortes d'amputations.

14. Quand les Melons deviennent gros, & que les nuits commencent à être chaudes, on ôte abſolument les cloches, & alors il les faut aroſer tous les trois jours ſur les cinq heures du ſoir juſqu'à ce qu'ils ayent preſque atteint leur groſſeur parfaite : après quoi il ne faut plus du tout leur donner à boire, quelque ſoif qu'ils paroiſſent avoir. Il y a des Curieux qui prétendent qu'en aroſant la Plante, il faut ſe donner de garde d'en moüiller le pié ; de peur qu'il ne s'y engendre quelque pouriture.

15. Il y a des Jardiniers aux environs de Paris, qui laiſſent trois, ou quatre Melons ſur une Plante : Mais j'en connois de fort expérimentés, qui témoignent qu'ils ſeroient contens, ſi chaque Plante leur en donnoit deux bons. Pour moi je ſerois d'avis qu'on n'y en laiſſât jamais plus de trois ; comme on fait au Potager du Roi.

16. Lorſque le Melon commence à meurir, il faut ôter les feüilles qui ſont deſſus,

afin qu'il profite de la chaleur du Soleil; obſervant toûjours pourtant qu'il ne le faut pas trop hâter de meurir en aucune maniére. On peut dans ce tems-là mettre un petit tuilleau, ou une ardoiſe deſſous, tant pour le garentir de la trop grande humidité de la de la terre, qui pouroit le gâter, qu'afin de l'empêcher de contracter le mauvais goût de la couche.

17. Pour achever ſa parfaite maturité, il eſt bon de le tourner de côté, & d'autre durant trois ou quatre jours, avant que de le cüeillir.

Enfin c'eſt une affaire des plus obſcures, que de s'aſſurer, ſi un Melon eſt excélent. Nos Maraichers de Paris qui conduiſent de grandes Melonnieres, conviennent tous, qu'il n'y a point de marques, ſur quoi on puiſſe certainement compter dans le choix d'un bon Melon. On nous dit ſeulement en général, qu'il doit être peſant, ferme à la main, bien brodé. Mais après tout il n'y a pas en tout cela des augures certains. Le plus ſeur, pour ceux qui les achetent, c'eſt de les prendre à la ſonde, à la coupe. Et alors quand on trouve qu'un Melon a l'écorce mince; qu'il ſent un peu le goudron; qu'il eſt ſec, & vermeil; & qu'il eſt bien meur, & bien ſucrin, on doit le

juger digne de paroitre ſur la table d'un honnête homme. Franchement les bons Melons ſont auſſi rares que les bons amis: ce-qui a donné lieu au petit Quatrain ſuivant.

Les Amis de l'heure préſente
Reſſemblent au Melon:
Il en faut au moins ſonder trente,
Pour en trouver un bon.

On rafraichit les Melons, comme le vin, dans de l'eau bien fraiche: & on eſpére qu'ils ſeront bons, quand ils ſe précipitent au fond de l'eau.

Pratique d'une Perſonne de Condition, pour avoir de bons Melons.

Comme je ne veux rien négliger de tout ce que j'ai pû découvrir par les expériences de nos fameux Jardiniers, & par les mémoires que des Perſonnes curieuſes m'ont communiqués, pour perfectionner la culture des Plantes Uſuelles: je mettrai ici, ce qu'un homme conſidérable par beaucoup d'endroits, m'a donné pour la culture des Melons.

La graine de Melons trempée durant deux jours dans du vin muſcat, produit des Melons d'un goût vineux, ſucrin, &

parfumé. On fait chez moi plus que cela, ajoûte cet homme de condition, mon Jardinier a la patience d'ouvrir avec dextérité un certain nombre de graines par le petit bout, d'où le germe doit sortir. En cet état il les met macérer durant 24. heures, dans de bon vin, ſucré & ambré, après quoi il les fait un peu ſécher au Soleil; & les ſeme dans de la terre bien amendée avec du fumier de Chévre. Il en vient des Melons d'un goût admirable, & beaucoup plus gros, qu'ils ne ſont d'ordinaire.

Il a obſervé que la graine du milieu du Melon fait des Melons gros, & ronds.

La graine, qui eſt priſe dans le côté du Melon, qui a touché le plus long-tems à la terre, produit des Melons plus doux, & plus vineux.

La graine du côté de la queuë, donne des Melons longs, & mal-faits.

Enfin la graine, priſe du bout, où étoit la fleur, forme des Melons bien conditionnés, agréablement figurés, & brodés.

Quand au tems, où il faut exécuter tout ce que j'ai dit ſur la culture des Melons; cela eſt marqué dans les ouvrages de châque mois. C'eſt là qu'on trouvera ſans peine le veritable tems de toutes les pratiques, que je viens de preſcrire, Elles ſont là dans

leur place naturelle : & je ne les pouvois mettre ici, ſans trop groſſir cet article, qui nous auroit trop fait perdre de vûe la ſuite des travaux du mois de Janvier, où j'ai déja renfermé pluſieurs inſtuctions fort longues.

Au reſte le Melon rafraichit, & humecte beaucoup. Il tempere les ardeurs du ſang, il réjoüit le cœur. Il eſt diuretique, c'eſt à-dire, qu'il provoque l'urine. Mais l'excès en eſt très-dangereux, parce que ſa froideur, & ſon humidité le rendent de dificile digeſtion : & quand il reſte trop long-tems dans l'eſtomach, il ſe corrompt, dit Dodonée, & cauſe des fiévres malignes. *In ventriculo autem ſi diutius hæreat, corrumpitur, & malignis febribus occaſionem præbet. Pemptad. V. Lib. 2. cap. 2. pag. 653.*

Recolte.

On peut avoir dans ce même mois, par le moyen des couches, de belle Oſeille, du Perſil, de la Bourache, de la Bugloſe, de petites Laitues à couper, avec leurs fournitures; du Baume, de l'Eſtragon, du Creſſon Alenois, du Cerfeüil tendre.

On peut avoir quelques Champignons, ſi on a eu ſoin de couvrir avec de grand fumier, les couches, faites dez l'année précedente.

Si le froid n'a pas été trop piquant, on aura des Raves, du Porreau, de la Ciboule, de la Pimprenelle : même des Asperges rougeâtres, & vertes, qui sont meilleures, dit *M. de la Quintinie*, que celles, qui viennent sans art en Avril & Mai : Il ne faut point disputer des goûts : mais beaucoup de gens, qui ne l'ont pas mauvais, ne seroient pas de celui de *M. de la Quintinie.*

FEVRIER.

On fait presque les mêmes choses, que dans le mois de Janvier.

On seme l'Oignon, le Porreau, les Ciboules, l'Oseille, les Pois hâtifs, les Fêves de Marais, la Chicorée Sauvage, & même la Pimprenelle. On supose que la terre n'est pas gelée, ni couverte de néges.

On réplante, pour les faire pommer, sous cloches, les Laituës à coquille, semées dez l'Automne, à la faveur de quelque bon abri.

Sur tout on réplante les Laituës à crépe-blonde, qu'on a semées en Janvier.

Vers la fin du mois, on seme du Pourpier sous cloche.

Le Pourpier doré est trop délicat, pour être semé avant le mois de Mars.

On réplante des Concombres, & des

Melons ſous couche, en cas qu'ils ſoient aſſez forts.

On ſeme les prémiers Choux pommés; & on replante ceux, qu'on avoit ſemés dez le mois d'Août.

On fait des couches pour les Raves, & les petites ſalades; & pour tout ce qu'il faut replanter en pleine terre.

On réchauſe les Aſperges.

On entretient les réchauſemens des Fraiſiers, qui ſont ſur couche, afin d'avoir des Fraizes de bonne heure.

On fait des labours, ſi la ſaiſon eſt douce, & le permet.

Récolte.

On n'a dans ce mois-ci, que ce que l'on a conſervé dans la ſerre; & ce qu'on a pû obtenir de la terre pour le ſecours des couches, & des réchauſemens; c'eſt-à-dire les petites Salades, l'Oſeille, les Raves, les Aſperges.

MARS.

Vers le 15. de Mars on fait des couches pour réplanter des Melons. Il n'y a plus à diférer.

On ſeme preſque toutes ſortes de Laituës; & ſur tout celles, qu'on veut réplanter vers le commencement de Mai.

Les

Les Choux pommés pour l'arriere saison.
Les Choux-fleurs, les Chicons.

On seme des Raves en pleine terre; & pareillement la Bonne-Dame.

Les Citroüilles sur couche, pour les réplanter au commencement de Mai.

On ne réplante encore rien en pleine terre, si ce n'est des Laituës Romaines; parce que la terre n'est pas encore assez échaufée.

On fait des planches, & des quarrés de Fraisiers.

On seme pour la troisiéme fois des Pois, & particulierement les gros Pois quarrés.

Un peu de Chicorée, afin de la faire blanchir pour la Saint Jean. Le Céleri, afin d'en avoir en Septembre.

Le Pourpier doré sur couche, & sous cloche.

On réplante les Choux pommés, & les Choux de Milan.

On seme la graine d'Asperges.

On plante les quarrés d'Asperges. On en met deux ou trois piés ensemble. On les plante à un pié & demi les uns des autres. On en met trois rangs sur une planche de quatre piés de large.

On fait encore quelques couches pour les Raves, qui finiront, lors qu'on recommencera d'en avoir de semées en pleine terre.

On réplante le Porreau, l'Oignon, l'Ail, les Echalottes, les Rocamboles, les Choux blancs, les Pancaliers, les Capres-capucines.

On donne le labour à toutes sortes de chaux, ſupoſé qu'il n'y ait plus de forte gelée à craindre.

On ſeme en pleine terre l'Oſeille, la Ciboule, le Perſil, le Cerfeüil, la Chicorée ſauvage, les Carottes.

Récolte.

Les Couches nous donnent en abondance dans ce mois-ci des Raves, des petites Salades, de l'Oſeille, des Laituës pommées ſous cloche.

On a des Aſperges réchaufées.

AVRIL.

Nous voici dans le tems des plus grands travaux du Jardinage. Tout ſe préſente à la fois; & il eſt dificile de ſe trouver par tout: mais il eſt des embaras plus inquiétans, & dont on tire moins de reſſources.

Il n'eſt plus permis de remettre les labours pour les légumes,

On plante, ou l'on ſeme Laituës, Poirée, Choux pommés, Bourache, Bugloſe, Eſtragon, Baume, Violette, Artichaux, Corne de Cerf.

On découvre les vieux Artichaux; c'est-à-dire, que l'on ôte les fumiers, qui les défendoient contre les rigueurs de l'Hiver. Après cela on les laboure. On les œilletonne, & on en plante les œilletons.

Oeilletonner les Artichaux, c'est décharger, & éclaircir ceux qui ſont forts, & qui ont beſoin d'être ſoulagés. Ces œilletons, qu'on en détache, doivent être plantés avec ſoin; & quoiqu'il ne paroiſſe aucune racine à leur talon, ils ne laiſſent pas de réprendre; pourvû qu'ils ſoient un peu gros & blancs. Ils donnent leurs prémiéres pommes en Autonne.

On pince les Pois, ſemés en Octobre; parce qu'ils ſont préſentement fleuris. Les pincer, c'est les tailler au-deſſus des prémiéres fleurs. Les bras, qui naiſſent à l'occaſion de cette taille, ſe coupent auſſi: & cette opération ſe fait au-deſſus des deux prémiéres fleurs.

On taille les Melons & les Concombres. On réchaufe les vieilles couches, pour y ſemer de nouveaux Concombres, afin d'avoir vers le commencement de l'Autonne des Cornichons à confire, & des Concombres pour la Cuiſine.

On nettoye les allées des Jardins: on ſarcle, c'eſt-à-dire, on arrache les méchan-

tes herbes, qui se montrent parmi les bonnes Plantes.

On serfoüit les Fraisiers, les Poix, les Laituës réplantées, pour rendre la terre meuble, afin de recevoir les prémiéres pluyes, qui tomberont. Les pluyes de ce mois sont précieuses; & si ce n'est pas en bonne rime, c'est au moins avec beaucoup de sens, que les gens de la campagne disent:

La Rosée de Mai, & la pluye d'Avril,
Surpassent en valeur le Char du Roi David.

On seme la Chicorée blanche en pleine terre, où elle doit blanchir, si elle est semée fort clair.

Les Cardons d'Espagne, & l'Oseille, si on en a besoin.

On donne un peu d'air aux Melons, qui sont sous cloche.

On réplante avec le plantoir, les Raves, qu'on veut laisser monter en graine.

On fait des bordures de Tim, de Sauge, de Marjolaine, d'Hisope, de Lavande, de Ruë, d'Absinthe, de Romarin, de Violette double, de Violette simple, de Sariéte, de Fraisiers, de Bouis.

On réplante les Laituës du Printems, pour pommer.

On transplante les jeunes Fraisiers des Bois dans les Jardins.

On ſeme des Féves, & des Haricots.

On choiſit les plus belles Laituës, pour les mettre en planches, afin qu'elles y montent en graine.

Si les Roux-vents, qui ſont ſecs, ſe mettent en campagne, comme c'eſt l'ordinaire dans ce mois-ci, il faut faire d'amples arroſemens dans tout le Potager, afin de remédier à la mortelle ſechereſſe, que produiſent ces vents dévorans.

Nous ne ſavons pas ce que la Lune fait de bien, ou de mal aux Plantes; & je me range volontiers du parti de ceux, qui ne veulent pas qu'on ait égard, en fait de Jardinage, à l'état où eſt la Lune: Il importe en éfet très-peu, d'obſerver ſi elle eſt nouvelle ou pleine, ou en décours, quand on veut ſemer ou planter. Cependant, ceux-là mêmes, qui ſont les plus déchainés contre ces obſervations, ne laiſſent pas de nous dire dans leurs Livres, que la *Lune Rouſſe* eſt ſujette à être venteuſe, froide & ſéche; & que c'eſt la plus dangereuſe ennemie de la Végétation.

On pince les montans des Fraiſiers: ce qui ſe fait en retranchant les prémiéres fleurs, pour ne laiſſer que les ſecondes, qui en deviennent plus belles, & plus fortes.

Récolte.

On commence à joüir avec abondance des fruits de ſon travail. On a des Raves, des Epinars, de belles Salades, avec des fournitures fort amples. Dez le commencement du mois on a des Laituës Crêpes-blondes pommées, qui ont été élevées ſur couche: des Aſperges venuës ſans artifice.

Des Fraiſes par le ſecours des couches, & des chaſſis de verre.

MAI.

Comme c'eſt dans ce tems-ci que la Nature eſt riante & enjoüée, qu'elle ouvre ſes tréſors, & étale toute ſa magnificence, un Jardinier doit ſe précautionner contre les méchantes herbes, qui, par leur trop diligente Végétation, épuiſent la terre, volent la nouriture des légumes, & les étouferoient infailliblement, ſi on n'arêtoit pas ce deſordre, en ſarclant, labourant, & nettoyant ſans rélache le Jardin Potager.

Il eſt tems de planter les Choux-fleurs, les Choux de Milan, les Capres-capucines, les Choux d'Hiver. C'eſt maintenant la vraye ſaiſon.

On achéve d'œilletonner les Artichaux.

On plante de la Poirée pour Cardes. On

ne la plantera pas mal, si on la met parmi les Artichaux.

Les Melons commençent à noüer.

On seme les Laituës de Génes; on en réplante. On en réplante d'autres aussi.

On seme encore de la Chicorée, pour en avoir à la fin de Juillet.

On lie les Laituës, qui semblent être paresseuses à pommer.

On réplante en pleine terre des Melons, des Concombres, des Citroüilles: Comme ces derniéres aiment à boire copieusement, on fait autour d'elles de petites fosses, pour retenir l'eau de la pluye, & celle des arosemens.

On seme un peu de gros Pois. On rame les autres, qui doivent être déja forts. On les serfouït en même-tems.

On réplante du Pourpier, pour en avoir de la graine.

On continuë de tailler les Melons, afin de leur retrancher les bras, ou branches inutiles, qui leur nuisent. Il faut aussi racourcir les bras qu'on y laisse.

On commence vers la fin du mois à planter du Céleri. Dans tout ce mois, au défaut des pluyes abondantes, on doit suppléer par d'amples arosemens. Il ne faut point s'épargner là-dessus. Sans l'eau jointe

à la chaleur, point de Végétation. L'eau diſſout les ſels de la terre; & dans cette diſſolution, les racines les ſaiſiſſent, pour la nouriture des Plantes.

Régles générales pour les Aroſemens.

Quand les Plantes, qui ſont en Hiver, dans la ſerre, ont beſoin d'être humectées, on aroſe la terre doucement, deux heures après le Soleil levé: Il ne faut jamais moüiller la Plante. On ne fait pas mal de ſe contenter de mettre le bas du pot dans l'eau à la hauteur de trois doigts.

En Eté on aroſe le ſoir, & jamais, diſent quelques-uns, le matin, de peur que l'exceſſive chaleur, échaufant trop l'eau, ne tourmente les Plantes. Nos Maraichers de Paris aroſent pourtant leurs légumes durant tout le jour: & ils ne s'en trouvent pas mal.

M. de la Quintinie défend de ſe ſervir jamais d'eau échaufée, & tiede, pour les aroſemens. Il prétend avoir réconnu par l'expérience, qu'une telle eau eſt funeſte à toutes ſortes de Plantes. Cependant quelques Curieux s'en ſervent ſans façon.

On doit réplanter juſqu'à la fin de Mai des Chicons, des Crêpe-vertes, avec les autres Laituës, qu'on nomme Aubervilliers, afin d'en avoir au mois de Juin.

Récolte.

On a maintenant une moiſſon de toutes ſortes de verdures. Tout ſe livre à ſouhait dans les Jardins : Salades, Raves, Aſperges, Concombres. Les Poix, & les Fraiſes commencent à ſe mettre de la partie, & à nous gratifier des ſoins, que nous en avons pris.

Sur la fin du mois abondance de Fraiſes.

JUIN.

Amples aroſemens ; ſans quoi rien ne réüſſira ; & ſur tout, pour les Concombres, & les Melons.

On recüeille la graine de Cerfeüil ; & toutes les autres graines, qui ſe trouvent meures.

On ſeme de la Chicorée, & de la Laituë.

On réplante des Cardes de Poirée, le Porreau.

On ſeme des Pois, pour en avoir en Septembre.

On rame les Haricots.

Il faut faire une guerre implacable aux méchantes herbes.

On doit dans ce tems-ci donner un labour univerſel dans tous les Jardins. Les terres fortes, & humides ſe labourent en tems ſec. Les terres legéres demandent

d'être travaillées après, ou durant même la pluye ; & très-peu devant.

On fait la tonture des Bouis.

Récolte.

On a dans ce tems-ci une forêt d'herbes Potageres.

Abondance d'Artichaux, de Cardes, de Poirée, de Pois, de Féves, d'herbes fines ; ſavoir Tim, Sauge, Sariéte, Hiſope, Lavande. On a les Pourpiers, les Laituës Romaines, les Haricots.

On commence à tâter d'un peu de Choux pommés, & de quelque Melons.

JUILLET.

Fréquens aroſemens : car enfin les grandes chaleurs, ſans ce ſecours, font tout périr : mais en aroſant fortement, on obtient des productions, qui enchantent.

C'eſt le tems de recüeillir toutes les graines, qui ſont en maturité.

On ſeme la Laituë Royale, pour en avoir à la fin de l'Autonne.

Quelques Ciboules, & de la Poirée pour l'Autonne.

Des Raves pour le commencement d'Août. Il faut les ſemer en lieu humide, & bien frais ; ou les puiſſamment aroſer.

On réplante les Choux blonds pour la fin de l'Autonne, & pour le commencement de l'Hiver.

On ſeme encore des Haricots pour l'Autonne; des Pois, afin d'en avoir en verd durant tout l'Eté; des Chicorées, pour en avoir en Autonne, & en Hiver; des Pois quarrés, qui en donneront au mois d'Octobre.

Récolte.

Pois, Féves, Haricots, Choux pommés, Melons, Concombres, Salades de toute eſpéce; & tout cela avec abondance. On a auſſi des Chicorées blanches; & on ne manque pas des Raves.

A o û t.

Grands Aroſemens.

On réplante des Fraiſiers en place, après les avoir enlevés en motte.

On recüeille les graines de Laituës, de Raves, de Cerfeüil, de Porreau, de Ciboules, d'Oignons, d'Echalottes, de Rocamboles.

On ſeme des Raves en pleine terre, pour l'Autonne.

On commence à ſemer les Epinars pour Septembre; des Mâches, pour les Salades

d'Hiver; & des Laituës à coquille; afin d'en avoir de pommées à la fin de l'Autonne, & durant l'Hiver.

On ſeme quelques Oignons, pour en avoir au mois de Juillet l'année ſuivante. Des Mâches pour le Carême, de l'Oſeille, du Cerfeüil, des Ciboules.

On réplante les Choux d'Hiver, les Chicorées, des Laituës Royales, des Perpignanes, qui ſont d'un grand uſage pour l'Autonne, & pour l'Hiver.

On lie la Chicorée, afin qu'elle blanchiſſe.

On couvre de terreau les Oſeilles, afin qu'elles ſe fortifient. Il faut auparavant les avoir coupées à la ſuperficie de la terre.

On coupe les vieux montans des Artichaux.

On tire de la terre les Oignons, l'Ail, les Echalottes.

On coupe les feüilles des Béteraves, des Carotes, Panais, pour en faire groſſir les racines.

On recüeille les Pois, qu'on a laiſſé ſecher.

On plante les Choux blancs d'Hiver. On en ſeme, pour être réplantés au mois de Février ſuivant.

Récolte.

On a pour lors toutes les verdures des

mois précedens ; beaucoup de Racines, Oignon, Ail, Echalotte.

Abondance de Melons, & de Concombres.

Les Citroüilles d'Août.

Choux pommés, Chicorées blanches, Raves.

SEPTEMBRE.

Si le Jardinier est diligent, il n'y a pas un endroit du Jardin, dont la terre ne soit chargée de Plantes potagéres, soit semées, soit réplantées.

On réplante des Chicorées, & des Choux d'Hiver, de vieille Oseille.

On seme des Epinars pour le Carême.

On lie, avec de la paille neuve, quelques Cardons d'Espagne, & quelques piés d'Artichaux, afin d'en avoir de blanchis à la fin du mois.

On lie pareillement le Céleri, & les Choux-fleurs, si la pomme commence à paroître.

On seme des Mâches, & des Réponces pour le Carême ; & des Epinars, afin d'en avoir après Pâque.

On réplante de la Chicorée, & des Laituës à pommes, pour le Carême.

On couvre de terreau les Oseilles coupées.

On fait des couches de Champignons.

Récolte.

On récüeille à préſent beaucoup de Chicorées, des Choux pommés.

Quelques Choux-fleurs, quelques Cardons d'Eſpagne; quelques Cardes d'Artichaux; quelques piés de Céleri; encore quelques Melons; beaucoup de Citroüilles, & d'Artichaux.

OCTOBRE.

C'eſt preſque encore les mêmes ouvrages, que le mois précédent.

On ſeme des Epinars, pour les Rogations, & du cerfeüil, pour la derniére fois de l'année. On coupe le vieux, afin qu'il faſſe des jets nouveaux.

On défait les couches, & l'on en tranſporte le terreau ſur les planches, où l'on veut ſemer des graines.

On plante les jeunes Fraiſiers en bordure ou en planche.

On fait des bordures de Bouis.

On plante beaucoup de Laituës d'Hiver & ſagement ſur des vieilles couches, où l'on les peut réchaufer; ou du moins le long de quelque muraille à un bon abri.

On donne un labour aux terres fortes

áfin de faire périr les méchantes herbes: & ſur tout pour donner aux Jardins un air de propreté dans cette ſaiſon, qui eſt deſtinée aux innocens plaiſirs de la Campagne; où chacun va joüir tranquillement du doux repos, que les afaires ne permettent pas de trouver dans la Ville.

Récolte.

Les Jardins ofrent de tous côtés une délicieuſe abondance. Chicorée, Céleri, Cardons, Cardes d'Artichaux, Cardes de Poirées, Champignons, Concombres; & peut-être même encore quelques Melons, ſi les prémiéres gelées n'en ont pas fait dégât.

Epinars, Pois tardifs, Racines, Ail, Oignon, Echalote, Oſeille, Poirée, Cerfeüil, Perſil, Ciboule. C'eſt le tems, où la Nature étale ſes liberalités avec profuſion.

NOVEMBRE.

C'eſt maintenant à un Jardinier laborieux à faire renaître le Printems par le moyen des couches, & des cloches. C'eſt là le grand Art en matiére de Végétation, dans ce tems-ci: c'eſt par là qu'on brave l'Hiver, & qu'on force la Nature à ne pas demeurer oiſive.

On ſemera dont ſur couche les petites Salades, comme Laituës à couper, Creſſon, &c.

On plante des Laituës ſous cloches, ou ſous chaſſis, afin de les faire pommer.

On replante auſſi ſous cloche des piés de Baume, d'Eſtragon, de Méliſſe.

On plante de la Chicorée ſauvage, du Perſil de Macédoine: mais ſur tout couche, & cloche.

On coupe les montans des Aſperges, parce que la graine en eſt à préſent mûre.

On lie les Chicorées, ſi elles ſont aſſez fortes.

On réchauſe les Aſperges, l'Oſeille, la Chicorée ſauvage, le Perſil de Macédoine. J'ai dit ci-devant que réchaufer une Plante, c'eſt lui ôter le vieux fumier, & lui en donner de nouveau, qui eſt tout chaud.

On ſeme des Raves, pour en avoir au mois de Janvier: mais couche, & cloche.

On peut ſemer des Pois à quelque bon abri, pour en avoir de bonne heure, mais il faut veiller à les défendre contre les inſultes de la gelée: ſans quoi, peine perduë. La Serre devient à préſent d'un uſage néceſſaire. C'eſt là qu'il faut tranſporter, avant la gelée, les Carotes, les Panais, les Béteraves, les Cardons d'Eſpagne, les Choux.

Choux-fleurs, le Céleri; & tout ce qu'on veut conſerver pour l'Hiver. On les plante fort près-à-près dans la Serre.

Les labours d'Hiver ſe font indiſpenſablement dans ce mois-ci.

Dans les terres ſéches on butte un peu les Artichaux.

Récolte.

On a encore préſentement Epinars, Chicorée, Céleri, Laituës, Salades, des Herbes Potagéres, des Racines, des Citroüilles, toutes ſortes de Choux, & quelques Artichaux.

DECEMBRE.

On ſéme encore de Pois, comme je l'ai dit dans le mois précedent. Mais on a tout à craindre pour eux, ſi on ne ſait pas les garder des rigueurs mortelles de la gelée.

On amaſſe des feüilles d'arbres. On les fait pourir; & on en fait un fumier bien précieux, pour le Jardinage.

On porte les fumiers pouris dans tous les endroits que l'on veut fumer.

On ſeme des Laituës ſur couche, & ſous cloche. Sans leur ſecours, la terre ne peut rien produire à préſent dans nôtre climat. Mais avec couches & cloches, on

goûte les fruits des fécondes douceurs du Printems. Quand il fait un beau Soleil, on doit lever les cloches : Il ne faut pas manquer d'entretenir les couches par de bons réchaufemens.

On peut en Décembre faire plusieurs des travaux, qu'on fait ordinairement en Janvier. La diligence est d'un grand mérite, autant en fait de Jardinage, qu'en toute autre chose.

Récolte.

On peut déja avoir quelques Asperges, quand elles ont été bien réchaufées : pareillement de belle & bonne Oseille ; des Epinars, & des Choux d'Hiver, tant les verts que les blonds, qui sont les plus délicats.

ARTICLE III.

Secrets qui concernent le Jardin Potager.

Je n'ignore pas, combien sont fautives les choses, qu'on debite dans le monde, sous le nom de *Secrets*. Franchement la bonne foi est bien rare ; & la supercherie est toûjours d'un très-fréquent usage. Il ne faut pas s'en prendre à nôtre siécle ; le vice est de tous les tems. Les hommes ont toûjours été faits comme nous les voyons. Les

uns ont toûjours trompé les autres. Il y a longtems que *David* s'est récrié sur cette corruption si générale : *Les enfans des hommes ne sont que mensonge : leurs balances sont fausses ; & ils se trompent les uns les autres par de vaines promesses. Pseaume 61.*℣*.9.*

Afin de ne tromper personne dans les Secrets que je dois donner, j'ai taché de n'être pas moi-même trompé le prémier. Et pour cet éfet, j'ai eu soin de ne mettre ici que ceux, que j'ai trouvés dans de bons Auteurs, ou qui m'ont été communiqués par des personnes de probité.

1. *Pour hâter la germination des Graines.*

Mettez une Féve tremper durant huit jours dans du marc, ou de l'huile d'Olive, elle germera presque sur le champ, si vous l'enfoncez dans la mie d'un pain chaud.

Cela est admirable, dit *Cardan*, mais peu utile : *hæc mira, parum tamen utilia.* Mais il ajoûte fort bien, que ce petit manége, entre les mains des gens d'esprit, peut conduire à quelque chose de plus important. *De Varietat. Lib. XIII. cap. 66.* Je ne puis m'empêcher de faire observer, que *Cardan* renferme ce Secret dans un Chapitre, qui porte pour titre : *les Delices.* Il a bien rai-

ſon, s'il entend, comme on n'en peut pas douter, *les Delices de l'Eſprit.* On eſt en éfet charmé de ces innocens artifices, que l'induſtrie des hommes employe, pour découvrir tout ce qui peut aider la Nature.

2. *Pour faire pommer les Choux plus promtement.*

Les Curieux, qui habitent le long des rivages de la mer, lors qu'ils tranſplantent les Choux, mettent de l'Algue, avec une pincée de Nitre ſous la racine. Après cela on les voit végéter, & pommer avec beaucoup de diligence.

Le Chou, qui devint ſi prodigieuſement gros, & l'admiration de tout le pays, fut trouvé avoir tout près de ſa racine un vieux ſoulier, dont il avoit tiré tout l'embonpoint qu'on lui voyoit. La peau d'un animal eſt un ragoût pour une Plante: & même tout ce qui vient des animaux contribuë beaucoup à la Végétation.

Qui voudroit traiter de la même maniére les Laituës, & les Chicorées, & répandre un peu de Nitre, ou quelques cendres de Plantes brûlées proche leurs racines, on auroit des Laituës pommées d'une extraordinaire groſſeur. Les Chicorées ne s'en accommoderoient pas moins bien. Elles

n'en ſeroient mêmes que plus agréables au goût.

3. *Pour faire lever des Laituës en moins de deux heures.*

On écrit d'Angleterre, dit *M. Bayle*, que *M. Edmond Wilde* ayant prié à dîner quelques perſonnes, ſema en leur préſence, avant que de ſe mettre à table, de la graine de Laituë, dans une terre qu'il avoit préparée durant deux ans: & l'on trouva après le dîner, qu'en moins de deux heures, la Laituë avoit pouſſé d'environ la longueur d'un pouce, en comptant la racine. Il eſt prêt à parier dix contre un, que la choſe lui réüſſira toûjours ainſi; pourvû qu'on lui donne deux ans, pour préparer de nouvelle terre. Il ajoûte, que cette expérience eſt la clef de toute l'Agriculture. Il promet de la publier, dez qu'il aura fait une autre choſe encore plus conſiderable, qu'il y veut joindre. *Bayle Républiq. des Lettres, Tom. I.* 1685. *Mars. pag.* 319.

Au ſecret de *M. Wilde*, que nous n'avons pas, j'en ſubſtituë un autre qui ne vaut pas moins. Je parle avec une confiance entiére, quand j'ai pour garand feu *M. Gui de la Broſſe*, oncle maternel de l'illuſtre *M. Fagon*, Médecin du Roy. Ce ſecret eſt tiré

du Livre, que *M. de la Broſſe* a composé, *de la Nature, & Vertu des Plantes.* Il les avoit toute ſa vie étudiées avec une ardeur inconcevable. Jamais perſonne n'a eu tant à cœur de perfectionner la Botanique, & de montrer qu'un Médecin, qui ne connoit pas les Plantes, eſt très-indigne d'en porter le nom. Auſſi eſt-ce à ſon zéle infatigable, que l'on doit l'établiſſement du Jardin Royal des Plantes, que *M. Fagon* a mis en l'état où *M. de la Broſſe* ſe propoſoit de le mettre, s'il eût vêcu aſſez pour cela. Voici comme ce ſavant homme a procedé, pour faire lever la Laituë, & avoir de la Salade en deux heures.

J'ai, *dit-il*, pris de la cendre de mouſſe, & du fumier bien terreauté, que j'ai arroſés de jus de fumier par pluſieurs fois, & autant de fois deſſeché au Soleil, tant que cette compoſition ſoit devenuë une terre graſſe, & bien meuble..... ſi c'eſt en Hiver, vous mettrez vôtre terre dans une grande terrine; vous la remuerez, & la travaillerez, l'arroſant peu-à-peu avec jus de fumier, juſqu'à ce qu'elle ſoit humectée, comme eſt une terre que l'on veut ſemer. Vous la mettrez ſur un réchaux, pour lui donner une chaleur égale à celle du mois de Juillet. Quand elle ſera ainſi échaufée, ſemez-y

vos graines de Pourpier, ou de Laituë, après les avoir un peu humectées avec jus de fumier bien pouri, durant vingt-quatre heures. A mesure que vous verrez vôtre terre se secher, vous l'aroserez avec de l'eau de pluye, & qui ne soit pas froide. En moins de deux heures ces semences auront produit, chacun selon son espéce, de quoi faire une très-bonne Salade. *Gui de la Brosse, Médecin du Roi, de la Nature, & Vertu des Plantes, Livre I. chap.* XVIII. *pag.* 128. 129. *&* 130.

Je ne dois pas oublier ici, que je suis rédevable du bel Exemplaire, que j'ai de ce Livre, à l'amitié de M. *Vaillant*, autant connu par son extrême politesse, que par la vaste connoissance qu'il a des Plantes; sur quoi il pourroit le disputer avec les plus renommés Botanistes. Aussi dans le moment que j'écris ceci, viens-je d'aprendre avec une joye toute singuliére, que M. *Fagon*, qui est grand connoisseur en fait de mérite, a fait nommer par le Roi M. *Vaillant*, pour remplir la place de Professeur Royal en Botanîque, qu'ocupoit ci-devant le frere de feu M. *Daquin*. Ce choix, où la seule considération de la capacité a eu part, soûtiendra assurément la réputation, que Monsieur le Prémier Médecin s'est faite dans le

monde, de ne mettre en place que de bons ſujets, & de ne commettre, pour la démonſtration des Plantes, que des perſonnes capables d'un emploi ſi important au bien public.

J'ajoûte à cet article des Laituës, une pratique de *M. Laurent*, Notaire de Laon, par laquelle on peut avoir en deux fois 24. heures, une fort bonne Salade.

Faites, *dit-il*, tremper vôtre graine dans de l'eau de vie; & mêlez dans vôtre terreau un peu de fumier de Pigeons avec un peu de chaux, bien éteinte, & réduite en pouſſiére. Vous aurez des Laituës en deux fois 24. heures: Et ces Laituës ſeront grandes, & propres à manger. Il y a un inconvénient: c'eſt qu'elles ne durent que huit jours ſur vôtre couche. C'eſt pourquoi il les faut manger dans ce tems-là. Cet avis, qu'il donne, a cela de commode, que ces Laituës ſe ſement ſur la même couche où l'on éleve des Melons. C'eſt mettre tout à profit.

Au reſte *M. de la Quintinie* ne condanne pas le bain, que nous recommandons de donner à la graine de Laituë, avant que de la ſemer. Voici, comme il le pratiquoit, & comme il s'en eſt expliqué lui-même. On fait tremper, *dit-il*, dans l'eau un ſachet

de graines de Laituës, environ vingt-quatre heures, après quoi on la ſort, & on la pend au coin d'une cheminée; ou au moins de quelque endroit, où la gelée ne puiſſe pas pénétrer. Cette graine ainſi moüillée s'égoute, & s'échaufe de maniere, qu'elle vient à germer: & pour lors après avoir fait ſur la couche des rayons, enfoncés d'environ deux pouces, & larges d'autant, par le moyen, d'un gros bâton, qu'on apuie ferme ſur le terreau, on ſeme cette graine germée ſur ces rayons, & on l'y ſeme ſi épaiſſe, qu'elle couvre tout le fond du rayon...... Enfin on la couvre d'un peu de terreau, qu'on jette à la main fort legérement...... Par deſſus cela on met des cloches, pour empêcher que la chaleur de la couche ne s'évapore. Cette petite Laituë au bout de quinze jours, eſt aſſez grande, pour être coupée au couteau, & mangée en Salade. *Inſtruct. pour les Jard. VI. Part. Chap. 3. pag. 297. Tom II.* Voilà, ce me ſemble, tout ce qu'on peut ſouhaiter de plus agréable, de plus utile & de plus certifié, ſur cette matiére, qui n'eſt pas aſſeurément indiférente.

4. *Pour avoir des Fraiſes plûtôt que de coûtume.*

Il faut aroſer les Fraiziers durant l'Hiver,

preſque tous les trois jours avec de l'eau, où l'on ait mis macérer du fumier nouveau de Cheval. On amende la terre, dit *Bacon*, avec du fumier : tout le monde ſait cela : mais il ſeroit bon qu'on n'ignorât pas combien l'eau échaufée, & engraiſſée par de bon fumier a d'éficacité, pour avancer la Végétation des Plantes, & la maturité des fruits. *Bacon Sylva Sylvar. Cent. V. n.* 403.

On ſupoſe ici que les Fraiſiers ſont ſous des cloches, ou plûtôt ſous des chaſſis de verre.

5. *Pour avoir des Concombres de bonne heure.*

L'expérience a fait connoitre, que ſi on coupe proche de terre, la tige des Concombres, quelques jours après la germination de la graine, en jettant deſſus un peu de bon terreau, la Plante demeure concentrée, & ſans paroître juſqu'au Printems; & alors elle donnera, l'an ſuivant, des fleurs, & des fruit plûtôt qu'à l'ordinaire. M. *Bacon* eſtime que les Plantes qui ne paſſent point l'Hiver, ne meurent à la fin de l'Autonne, que parce qu'elles ſe ſont épuiſées dans la production des feüilles, des fleurs & des fruits. Empêchez cet épuiſement, en coupant leur tige, elles ſe con-

ſerveront pour l'année ſuivante ; bien entendu, qu'on les défendra contre la gélée.

Ce que j'ai dit ſur quelques Plantes légumineuſes, ſe peut apliquer preſque à toutes les autres. C'eſt le même mécaniſme, qui les rend plus hâtives & mieux nouries. Et ſi l'on pratiquoit, avec un peu d'intelligence, les ſecrets que j'ai donnés pour faciliter la végétation des Plantes, je ne doute point qu'on ne fit naître des prodiges dans les Jardins. On verroit dans nos terres à peu près les merveilles, que *Garcilaſſo de la Véga* raconte des terres du Pérou. Il aſſeure qu'il n'eſt pas rare d'y voir un grain de Blé en rendre cinq cens ; des Mélons qui pezent cent trois livres ; des Laituës de ſept livres & demie, & des Raves de plus de deux aûnes de longueur, & qu'à peine un homme peut embraſſer. *Hiſt. des Incas Liv. IX. c.* 29. On m'objectera que nôtre terre n'a pas la fertilité de la terre du Pérou. Soit : mais j'ajoûte que le travail vient à bout des choſes les plus dificiles, & qu'on n'auroit pas oſé eſpérer. *Polybe* dit, que ſous *Maſſiniſſa*, la Numidie devint abondante en toutes ſortes de Fruits ; quoi qu'on la crût auparavant abſolument infertile.



CHAPITRE VIII.

Le Jardin Fruitier.

RIen n'eſt plus agréable que de ſe promener de Jardin en Jardin, ſur tout quand l'aſpect en eſt beau & intéreſſant. Ce ſont de nouveaux ſpectacles qui ſe préſentent. Car enfin il ne faut pas s'imaginer que les Jardins ne ſoient faits que pour en tirer des choſes alimentaires. Les plaiſirs de la vûë, les délices de l'eſprit & les doux amuſemens de la vie entrent ſans doute pour quelque choſe dans le projet que les honnêtes gens ſe forment de ſe faire des Jardins. C'eſt cette même raiſon, qui a fait, que l'on ne s'eſt pas contenté d'en avoir aux Maiſons de campagne ; ceux qui habitent dans les Villes, afin de partager en cela la félicité des gens de Campagne, ont voulu avoir des Jardins qui fuſſent dans leur voiſinage. C'eſt ainſi que *Céſar* & *Antoine* eurent des Jardins proche du Tibre, comme *Dion* le rapporte. *Lib.* 47. *in rebus Octaviani.*

On n'en eſt pas demeuré-là ; bien-tôt

après on fit des Jardins dans les Faubourgs; & insensiblement on en eut dans les Villes mêmes. *Pline* dit qu'Epicure fut le prémier qui s'émancipa à faire un Jardin dans Athène, & qu'avant lui personne n'avoit songé à transferer les Champs dans la Ville. *Jam quidem hortorum nomine in ipsa Urbe delicias, agros, villasque possident. Primus hoc instituit Athenis Epicurus otii magister, usque ad eum, moris non fuerat, in oppidis habitari rura. Histor. Lib. XIX. cap.* 4. *Platon* enseignoit dans l'Academie, *Aristote* philosophoit dans le Lycée, *Zenon* disputoit dans le Portique: mais *Epicure*, ce Philosophe doüillet, qui n'étoit touché que des seuls plaisirs aisés & tranquilles, faisoit les leçons de sa Philosophie commode & familiere, dans ce Jardin, qu'il laissa par son Testament, pour être l'Ecole publique, où ses successeurs professeroient sa Philosophie.

C'est dans ce fameux Jardin qu'Epicure assembloit ses Disciples, & qu'il leur enseignoit que le souverain bonheur de l'homme consiste dans la volupté. Ce Philosophe ne pouvoit pas choisir une scéne plus convenable à sa voluptueuse doctrine.

C'est sans doute de cette Philosophie commode & oisive qu'on nomme, *Philosophe*, un homme qui vivant uniquement

pour lui, ne prend aucun emploi, & dédaigne de ſe mêler des affaires publiques. Quoique par ce nom de *Philoſophe*, on veüille répandre ſur un homme un air de ridiculité; cependant faut-il réconnoître avec *Cicéron*, que ces perſonnages oiſifs ſont pour l'ordinaire de bonnes gens, des hommes faciles, commodes, & dont il y a peu de choſe à craindre: Ces faineans, *dit-il*, qui aiment la vie tranquile & déſocupée, ce ſont de tous les hommes, ceux qui ſont le moins incommodes, le moins à charge, & dont on eſt le moins en danger de ſoufrir: *Sed, & facilior, & tutior, & minus aliis gravis, aut moleſta vita eſt Otioſorum. Lib. I. Offic. cap.* 21. Quoiqu'il en ſoit,

Revenons à *Pline*, qui obſerve que l'amour qu'on a pour les Jardins, a porté les hommes à ne rien négliger, afin de les avoir le plus à portée qu'il eſt poſſible. Les Jardins, *dit-il*, ſont montés juſqu'aux fenêtres de nos Bourgeois de Rome. Rien n'eſt plus ordinaire que de voir aux fenêtres de leurs maiſons de petits Jardins, qui ſont comme de légeres images, où ils veulent enviſager tous les jours les charmes de la Campagne. *Jam in feneſtris ſuis plebs urbana in imagine hortorum quotidianâ oculis rura præbebant.* ibid.

Casaubon porte encore plus loin cette prédilection que l'on a naturellement pour les Jardins. Ce qu'il y a, *dit-il*, de gens plus polis dans le monde, sont tellement épris des charmes, que les Jardins, & les Forêts offrent à nos yeux, qu'on fait tout ce qu'on peut pour avoir des Jardins aux Maisons de la Ville; & quand il n'y a pas moyen de s'en faire de plain-pié, on s'en fait sur les toits, plutôt que de s'en passer entiérement. *Adeo enim hortis, nemoribusque capiebantur elegantiores, ut etiam in urbanis ædibus si alio loca nequirent, in tectis saltem haberent. Casaub. ad Sueton. August. cap.* 72.

Puisque nous sommes sortis du Jardin *Potager*, entrons maintenant dans le Jardin *Fruitier*, & voyons tout ce que l'on y doit faire; & de tous côtés, & dans chaque mois de l'année, afin de le rendre agréable & utile.

ARTICLE I.

La maniére de planter les Arbres Fruitiers.

Les Arbres Fruitiers ne demandent pas moins de travail, & de soins, que les Plantes Potagéres. *Virgile* dans son second Livre des Géorgiques, où il se propose de donner des préceptes, pour élever les Ar-

bres qui portent des fruits, n'hésite point à dire, qu'il faut une aplication, & des travaux extrêmes, pour nous déterminer à nous fournir ce que nous en attendons. Il faut, *dit-il*, travailler soigneusement à chaque Arbre, les aranger tous dans un exact alignement, & n'épargner rien pour les forcer à nous produire de bons Fruits; il faut beaucoup d'art, pour en obtenir quelque chose d'excellent.

Scilicet omnibus est labor impendendus, & omnes,
Cogendæ in sulcum, ac multâ mercede domandæ.

C'est de cet Art sur lequel tant d'excellens hommes ont écrit, dont nous allons ici donner les régles, qu'une longue étude a fait découvrir; & auxquelles tant de constantes expériences ont acquis une certitude, qui est au-dessus de toute contestation.

I. Le Jardin Fruitier peut fort bien être dans l'enceinte du Jardin Potager, quand on a assez d'étenduë, pour les mêler & les confondre l'un avec l'autre. C'est ainsi que le Potager du Roi à Versailles, est à la fois un Jardin Fruitier. Sans cela les murailles du Jardin Potager resteroient nuës & inutiles, ce qui ne feroit pas un bel effet à la vûë. Outre cela, il est important de profiter des murailles, afin d'y faire des Espaliers,

liers, qui ſont d'un grand ornement, & d'une utilité merveilleuſe dans un Potager.

II. Si on diſtingue les Arbres par leurs Fruits, il n'y en a que de deux ſortes.

1. Les uns ſont les *Fruits à noyau*, comme ſont les Ceriſes, les Prunes, les Pêches, les Abricots.

2. Les autres ſont les *Fruits à pepin*, tels que ſont les Pommes, & les Poires.

III. On donne à ces deux ſortes d'Arbres des figures diférentes, lors qu'on les plante. Ces figures ſe réduiſent à quatre.

1. On plante ces Arbres *à haute tige*, & en plein vent, & alors il faut les choiſir bien droits, & de la groſſeur de ſept à huit pouces, afin d'avoir la ſatisfaction de leur voir porter des Fruits plûtôt.

2. On plante ces Arbres *en Eſpaliers*, contre des murailles, où l'on les étend à la maniére d'un éventail.

Si on a fait la dépenſe d'avoir des treillages, on y attache les branches; & c'eſt ce qu'on nomme, *Palliſſer les Arbres.*

3. On plante les Arbres *en Haye d'apui*, c'eſt ce qu'on apelle *planter en contre Eſpalier.* Alors ce plant ſe fait ſur le bord du quarré, qui eſt le long de l'allée voiſine d'un Eſpalier. On paliſſe ces Arbres, & on les attache à un treillage fait exprès avec des échalas.

M. de la Quintinie dit, que l'uſage des Contre-Eſpaliers eſt aujourd'hui extrêmement aboli, & qu'on trouve mieux ſon compte à mettre les Arbres en buiſſon. En éfet, on ne voit plus de Contre-Eſpaliers dans les Jardins bien ordonnés.

4. On plante les Arbres *en Buiſſon*; ce ſont des Arbres qu'on tient bas, & qui ſont pour cela nommés *Arbres nains.*

On en ouvre les branches, & on les étend ſur les côtés, en ſorte que la tête de l'Arbre faſſe la figure d'une coupe.

IV. Je ſuppoſe que les Arbres, dont on veut former ſon Jardin Fruitier, ſont bien conditionnés, c'eſt-à-dire, qu'ils ſont déja forts, afin de joüir plûtôt du fruit de ſon travail, de ſon aplication, & de la dépenſe qu'il convient de faire en pareille ocaſion. On les choiſira bien vigoureux; ce qui ſe connoît aiſément, en obſervant: 1. l'écorce, qui doit être vive & nette: & 2. les racines, qui doivent être bonnes & bien placées; comme ſont celles, qui ne ſont pas trop haut, & qui ſemblent propres à ſe gliſſer entre deux terres. Car enfin, celles qui ſont trop haut, & au collet de l'Arbre, ſont inutiles, & s'altérent facilement dans les grandes chaleurs de l'Eté.

Je ſupoſe encore, que ces Arbres ſont

de bonnes eſpéces, & qu'on les a achetées chez des perſonnes de bonne foi, qui ont donné les ſortes de Fruits, qu'on leur a demandées. Car s'il faloit commencer une Pépiniére, faite exprès, afin de n'être point trompé dans les eſpéces, ce ſeroit prendre un long circuit; il vaut mieux ſe jetter tout d'un coup dans une dépenſe un peu forte, que d'attendre l'age que doivent avoir les Arbres, pour être réplantés dans un Jardin Fruitier. Le nombre de nos années n'eſt pas aſſez grand pour en conſumer une partie dans une ennuyeuſe attente.

V. Quand la terre eſt préparée par les labours, on plante les Arbres; ce qui ſe fait d'ordinaire dans l'Autonne, lorſque les feüilles ſont tombées, & au commencement du mois de Mars.

1. On ne plante en Autonne que dans les terres ſeches & legeres; au contraire, dans les terres graſſes, humides, froides, & peſantes, on ne doit jamais planter qu'au mois de Mars; parce que les racines durant tout l'Hiver périroient par la longue fraicheur & humidité du terroir.

2. Si ce ſont des Arbres en buiſſon, on en coupe la tige environ à huit pouces au deſſus de la gréfe. On coupe auſſi les Arbres en Eſpalier, & les Arbres de haute tige

en plein vent. On laiſſe à leur tête trois ou quatre branches, qu'on coupe environ à la hauteur d'un pié.

Quant aux racines en plein vent, on en rafraichit un peu les bouts, & on en coupe la chevelure. A l'égard des Arbres en buiſſon, & des Arbres en Eſpalier, on coupe les racines à la moitié de leur longueur.

VI. Pour ce qui eſt de l'arangement, *Virgile* veut, & après lui tous nos habiles Jardiniers recommandent, qu'on plante les Arbres dans un parfait allignement, & pour cela on ſe ſert d'un cordeau. *Et omnes cogendæ in ſulcum.* Il n'y a point d'alignement à obſerver pour les Eſpaliers; la muraille tient lieu de cordeau.

Ce n'eſt pas aſſez de mettre les Arbres en ligne droite; il faut encore les placer dans une diſtance égale.

Les Arbres en plein vent doivent être mis à deux toiſes & demie de diſtance l'un de l'autre. Si l'on plante un buiſſon entre deux, la diſtance doit être de trois toiſes.

Les Arbres en buiſſon doivent être plantés à deux toiſes l'un de l'autre, & on met entre deux un Pommier greffé ſur paradis. Comme il faut labourer deſſous les Arbres en buiſſon, on doit faire enſorte que leur tige ait ſept ou huit pouces depuis la greffe,

afin d'avoir de l'eſpace pour travailler à ce labour.

Les Arbres en Eſpalier ſe plantent ordinairement à deux toiſes de diſtance l'un de l'autre ; & on met entre-deux des Arbres à demi-tige. Il y a des gens qui prétendent que les Arbres, qui portent des Fruits à noyau, doivent être un peu plus eſpacés, que les Arbres qui produiſent des Fruits à pepin.

VII. Dans l'endroit où l'on veut planter un Arbre, il y faut faire un trou de trois piés en quarré, & de trois piés de profondeur.

Quand on y a mis l'Arbre, on en doit étendre les racines, & les couvrir de terre très-exactement. Il ne faut pas même dédaigner d'y mettre la main, afin qu'il ne reſte aucun vuide entre les racines & la terre ; ce qui feroit un grand préjudice à l'Arbre.

Si c'eſt en Eſpalier, il faut coucher l'Arbre du côté de la muraille, & tourner les plus longues & meilleures racines du côté de l'allée, pour qu'elles trouvent plus de nourriture.

On doit auſſi faire enſorte que la coupe de l'Arbre, qui doit toûjours être en pié de Biche, regarde exactement le mur.

L'Arbre ne doit pas être mis bien avant en terre ; & il suffit qu'il y soit de la profondeur d'un pié, afin de mieux profiter de la rosée, de la pluye, & des arosemens.

Il est important que la greffe soit toûjours au-dessus de la terre d'environ trois pouces.

VIII. Après cela on répand du fumier sur toute la surface du trou, de la hauteur d'environ quatre pouces. Ce fumier empêche que le suc nouricier de la terre ne soit dévoré par l'extrême chaleur de l'Eté ; outre que les sels de ce fumier venant à se dissoudre, quand les pluyes surviennent, forment une humeur excélente, qui est très-propre à avancer merveilleusement la végétation de ces Arbres nouvellement plantés. Si l'on n'avoit pas de fumier sufisamment, il faudroit à son défaut mettre de la fougere au pié des Arbres.

On ne laboure point les Arbres la prémiére année qu'ils ont été plantés.

S'il arrive que le Printems soit extrêmement sec, il est nécessaire d'aroser de tems à autre ces nouveaux plants par-dessus le fumier.

ARTICLE II.

Comment on transplante un Arbre.

Quand on a un bon Arbre, que l'on voudroit ôter du lieu où il eſt, afin de le mettre ailleurs, on y réüſſit certainement en pratiquant la métode ſuivante, dont le Public eſt redevable au Religieux des RR. PP. Chartreux de Paris, ſi célébre par ſa longue expérience en fait de Jardinage, auſſi-bien que par ſon Livre intitulé : *Le Jardinier ſolitaire.*

Voici comme il s'y prend.

1. Il a ſoin de préparer le trou, où il veut tranſplanter ſon Arbre. Ce trou eſt de ſix piés en quarré, & de trois piés de profondeur. Si à la place du trou, il y avoit auparavant un Poirier, & que l'Arbre qu'il eſt queſtion de tranſplanter ſoit auſſi un Poirier; il en change la terre, & il y en fait aporter de neuve. Ce qu'il ne fait pas lorſque l'Arbre eſt d'une eſpéce diférente; parce qu'il ſupoſe que la terre eſt neuve à l'égard du nouvel Arbre qu'il a deſſein d'y mettre.

2. Il aporte un tel ſoin, pour aracher l'Arbre, qu'il fait enſorte que les racines n'en ſoient endommagées en aucune façon.

3. Il le transporte dans le trou, rempli à moitié de terre convenable. Il le place de maniére que la greffe soit de trois pouces au-dessus de la superficie de la terre. Après quoi il étend toutes les racines dans la circonference du trou, en sorte que l'Arbre se retrouve placé tout comme il étoit auparavant. Ensuite il met avec la main dessous, & dessus chaque racine de la terre, en la pressant doucement. Enfin il se sert de la Bêche pour achever de remplir le trou.

Cela fait, il fait mettre du fumier dessus la terre de la largeur du quarré, environ un demi-pié d'épais; & finit cette transplantation, en jettant trois ou quatre seaux d'eau dessus le fumier; supofé que le tems ne soit pas dispofé à la gelée; auquel cas il faut bien se garder d'arofer, mais il faut diférer l'arosement jusqu'à ce que le tems soit favorable. Il réïtere cet arosement au Printems, afin d'exciter la seve à monter, & à vivifier l'Arbre transplanté.

Si la terre du trou est légere, il y mêle un peu de fumier.

4. Il fait cette transplantation pendant les mois de Novembre, Décembre, Janvier & Février; & prend pour cela une belle journée; car enfin la pluye feroit qu'on ne pouroit pas si bien manier la terre.

5. Il taille cet Arbre tout comme s'il n'avoit pas été transplanté, & de la même maniére qu'il l'auroit taillé, s'il n'avoit pas changé de place. Observant pourtant de le tailler un peu court, parce qu'étant nouvellement transplanté, il a peu de seve la prémiére année. C'est ce qui oblige de ménager les forces de cet Arbre, & de ne lui pas laisser beaucoup de Fruits, jusqu'à la seconde année, qu'il l'abandonne à son naturel. Sans cette précaution, il pouroit arriver que l'Arbre périroit.

6. Tout cela se pratique également pour les Arbres à haute tige, pour les Arbres en buisson, & pour ceux qui sont en Espalier. L'avantage de cette nouvelle métode est, qu'on n'est point obligé de lever les Arbres en motte; ce qui est un veritable embaras.

7. L'Arbre fleurit, & fructifie dés la prémiére année; mais comme j'ai déja dit, il lui faut laisser peu de fruits: & le succès en est tel, que ce bon Religieux m'a témoigné, que de cent Arbres il en garentiroit quatre-vingt-neuf. J'ajoûterai ici à ce qu'il m'a fait l'honneur de me dire, mon propre témoignage.

Je me trouvai au mois de Février 1707. aux Chartreux, dans le tems que ce vénéra-

ble Frere transplantoit, selon sa nouvelle métode, un Poirier fort gros & assez vieux.

Il suivit de point en point tout ce que je viens de dire. J'avois peine à croire qu'un Arbre si fort, & transplanté sans motte, pût bien réprendre. Cela me donna la curiosité de m'informer de ce qu'il en arriveroit. Je fus fort surpris de voir au mois d'Avril ce Poirier fleuri & faire son devoir, aussi-bien qu'aucun autre Arbre du Jardin. Les fleurs se changérent ensuite en fruits; mais son sage Gouverneur lui en ôta la plus grande partie, & les Poires qu'il y laissa, vinrent parfaitement bien à maturité. Je puis attester que je viens de faire le 15. d'Avril 1708. une nouvelle visite à ce Poirier transplanté; j'ai trouvé qu'il se porte à merveilles, & qu'il est orné d'une prodigieuse quantité de fleurs, qui promettent une heureuse & abondante récolte.

Je finis cet article, en disant d'après son Livre *du Jardinier solitaire*, qu'on transplante ainsi avec le même succès, les Ormes, & même les Ceps de Raisin, de Verjus de dix ou douze ans; & que toute la diférence qu'il y a remarquée, c'est que ces Ceps ne donnent point de fruit la prémiére année.

J'avouë que je suis enchanté de cette

nouvelle métode, par le moyen de laquelle on peut faire en une année, un Jardin aussi avancé & aussi parfait que s'il étoit planté depuis douze ans.

L'Auteur de cette heureuse découverte mérite d'être célébré par de vifs éloges : mais ce pieux Solitaire, en me permettant de publier pour l'avantage du public, sa métode de transplanter les Arbres, m'a sévérement défendu de rien dire de lui. J'honore trop singuliérement sa vertu & nommément sa délicate modestie, pour me hasarder à la blesser en quoi que ce soit.

ARTICLE III.

De la taille des Arbres Fruitiers.

Nous voici à ce qu'il y a de plus important, & tout à la fois de plus embarassant dans la culture des Arbres Fruitiers. C'est de la taille de ces Arbres que dépend l'ornement & l'utilité du Jardin. Le Curé d'Hénonville dans son savant *Traïté de la maniére de cultiver les Arbres Fruitiers*, dit : qu'il n'y a presque point de préceptes à donner sur cette matiére, & que pour bien pratiquer la taille des Arbres, il faut agir plus de l'esprit que de la main. Elle est, ajoûte-t'il, très-dificile à expliquer, parce qu'elle ne consiste point en maximes certaines & gé-

nérales, mais elle change, ſelon les circonſtances particulieres de chaque Arbre. Ainſi elle dépend abſolument de la prudence du Jardinier qui doit juger lui-même quelles branches il faut laiſſer, qui ſont celles qu'il convient de couper; c'eſt pourquoi il eſt plus aiſé de l'aprendre par l'experience que par le diſcours.

Cela paroit bien dans le Livre de *M. de la Quintinie*, qui employe près de deux cens pages *in quartò*, de petit caractére, pour expliquer ſeulement la taille des Arbres : & quelque éfort qu'il ait fait, pour rendre ce point bien intelligible, on ſe trouve encore, après une ſi longue lecture, la tête remplie d'idées aſſez confuſes. C'eſt pourtant ſur ce vaſte Ocean qu'ils s'agit maintenant de s'embarquer.

On taille les Arbres pour deux principales raiſons.

La prémiere, afin qu'ils fructifient mieux.

La ſeconde, pour leur donner une belle figure, & qui faſſe plaiſir aux yeux. Pour réüſſir heureuſement dans cette opération, il faut obſerver 1. le tems, & 2. la maniére de faire cette taille.

I. Le tems de tailler les Arbres Fruitiers.

Tous les Jardiniers conviennent que le vé-

ritable tems de la taille est dans la fin de Février, & au commencement de Mars, sans craindre que la gelée, qui survient ordinairement dans ce tems-là, puisse nuire à l'Arbre nouvellement taillé.

M. de la Quintinie, qui se récrie fort contre ceux, qui ont égard à la disposition de la Lune, dit qu'on peut commencer à tailler, d'abord que les feüilles des Arbres sont tombées; c'est-à-dire, vers la *S. Martin*; & qu'on peut ensuite continuer tout l'Hiver. Cependant il aporte après cela quelque distinction, qu'il ne faut pas mépriser. Il dit qu'il y a de trois sortes d'Arbres avec lesquels il faut se comporter diféremment.

1. Les uns sont trop foibles, & dans cet état de langueur, on ne peut ôter de trop bonne heure les branches nuisibles ou inutiles. A ces Arbres convient fort bien la taille de Novembre, Décembre & Janvier; & elle est même meilleure, que celle de Février & de Mars. On les doit tailler fort court.

2. Les Arbres trop forts, trop robustes, trop vigoureux, se taillent plus tard; & l'on en peut sans péril, & même fort utilement remettre la taille jusqu'au mois d'Avril.

Pour arrêter cette vigueur excessive, il faut y remedier en recourant à la cause; c'est-à-dire, en leur retranchant quelques-unes de leurs bonnes racines. Par cette circoncision on diminuë l'abondance immoderée de la seve.

3. Les Arbres d'une loüable constitution doivent être taillés dans le tems ordinaire, qui est depuis la fin de Février jusqu'à Mars.

II. La maniére de tailler les Arbres Fruitiers.

Tout l'art de la taille des Arbres roule sur la connoissance qu'un Jardinier doit avoir des bonnes & des mauvaises branches.

Il faut conserver les prémiéres, que l'on se contente de racourcir; & absolument retrancher les autres; à moins qu'elles ne soient nécessaires, pour remplir quelque vuide, qui défigureroit la tête de l'Arbre.

POMMIERS ET POIRIERS.

1. Toute branche qui sort du tronc ou de quelque branche, & qui n'avoit point été taillée l'année précedente, doit être réprouvée. C'est ce que l'on nomme *de faux bois.*

2. Toute branche nouvelle, qui devient plus grosse ou plus longue que celle qui est

immediatement au dessus, est encore de faux bois, auquel il ne faut faire aucune grace.

3. Toute branche où les yeux sont plats, mal nouris, à peine formés, & fort éloignés les uns des autres, est une mauvaise branche, sur quoi il faut exercer une justice sévére & implacable; à moins qu'elle ne soit nécessaire, pour la beauté de l'Arbre.

On appelle *Oeil*, en stile de Jardinage, une maniére de petit nœud pointu, dans lequel sont renfermées, durant l'Hiver, les feüilles, & le jet qui doivent sortir au Printems.

Une bonne branche doit avoir des yeux gros, bien nouris, & fort près les uns des autres.

4. Nous rangeons avec les mauvaises branches, ces longs jets, gros comme le doigt, droits comme des cierges, & qui prennent leur naissance sur les grosses branches, qu'on voit sortir immédiatement du haut de la tige. L'écorce de ces jets est très-unie, & très-nette, & leurs yeux sont plats, & éloignés les uns des autres. On apelle ces jets si gaillards, *Branches gourmandes*, parce qu'elles attirent à elles une trop grande portion de la seve. Il faut délivrer l'Arbre d'une branche si inutile, & qui vole la nouriture des autres. Si on

avoit beſoin de cette branche pour remplir un vuide, on ſe contenteroit de lui faire une taille de dix à douze pouces.

5. Il ne faut pas ménager davantage certaines petites branches déliées, qui ſont en confuſion, & que pour cela on nomme *Branches chifonnes*; parce qu'elles ne peuvent donner ni bois ni fruit.

Un Jardinier, qui ſait un peu ſon mêtier, les retranche toutes ſans miſéricorde.

6. Il y a des branches à bois; ce ſont celles qui forment la figure, & la rondeur de la tête de l'Arbre, & qu'on taille avec beaucoup d'atention, ſelon la vigueur du ſujet, qui les porte, depuis quatre juſqu'à douze pouces de long.

7. Les branches à Fruit, qui ſont le cher objet de nos ſoins, ſont plus menuës que les branches à bois. On racourcit celles qui ſont trop longues, & qui ſont trop foibles, pour porter tous leurs fruits. On laiſſe entiéres celles qui ſont d'une juſte longueur, & on ſe contente de couper ſeulement l'extrémité de la branche, afin que les boutons à fruits profitent davantage.

8. On force, quand on veut, les branches à bois, de faire des branches à fruit. Cela ſe fait ainſi: On retranche *en talus*, ou *à l'épaiſſeur d'un écu*, cette branche à bois;

bois; il arrive presque toûjours, que la seve étant déroutée, elle donne une ou deux branches à fruit.

Couper une branche *en talus*, c'est la même chose qu'en pié de Biche; & de maniére que la coupe fasse un long ovale, au bout de la branche coupée.

Couper une branche *à l'épaisseur d'un écu*, c'est n'y laisser de bois, qu'autant qu'un écu est épais. Cette opération, comme la précédente, se pratique sur les grosses branches, qui entrent en dedans d'un Arbre, & qu'on retranche, afin d'empêcher qu'elles n'y fassent de la confusion. Ces deux sortes de taille ont été heureusement inventées par feu *M. de la Quintinie*. Il a fallu autant d'experiences qu'en avoit ce grand homme, pour découvrir l'utilité de cette maniére de traiter les Arbres, qu'on force par là immanquablement à fructifier, & à prendre telle figure que l'on veut. Rien n'a jamais été mieux imaginé.

9. A l'égard des Arbres foibles, il faut rétrancher toutes les branches qui ne donnent aucune démonstration de boutons à fruit; parce que ces sortes d'Arbres ne donnent du fruit que sur les grosses branches.

Les branches à fruit se connoissent par

les boutons, qui ſont aiſés à diſtinguer parce qu'ils ſont doubles.

Les branches à bois n'ont point de boutons: elles ont ſeulement de ces yeux, ou petits nœuds pointus, dont j'ai parlé.

10. Les Arbres vigoureux doivent ordinairement être taillés fort court; c'eſt-à-dire, à deux ou trois yeux près de l'endroit d'où la branche eſt ſortie; en les laiſſant cependant bien chargés de branches, tant à fruit qu'à bois, & ſur tout de celles, qui compoſent la figure de l'Arbre, & qu'on doit toûjours laiſſer longues d'un pié & demi.

Pour ce qui eſt des Arbres foibles, il faut leur laiſſer peu de branches, ſoit qu'elles ſoient à bois, ou à fruit. On taille celles qui reſtent, de la longueur de cinq à ſix pouces ſeulement.

Tailler long, conſiſte à donner une taille de dix ou douze pouces ſur une branche à bois, venuë de la taille de l'année précédente.

Tailler court: c'eſt tailler à deux ou trois yeux ſur une branche à bois, qui forme la figure réguliére d'un Arbre.

11. *M. de la Quintinie* dit: Tout le ſuccès de la taille dépend de ſavoir ôter entiérement les branches inutiles, ſoit parce

qu'elles sont usées, soit parce qu'elles n'ont aucune bonne qualité: Et à l'égard de celles que l'on conserve, il importe extrêmement de leur régler une longueur proportionnée à leur force, & à la force de tout l'Arbre; de maniére que chacune puisse ensuite aisément produire à son extrémité, autant de bonnes branches, qu'on en a besoin, soit pour le fruit, soit pour achever de composer aux Arbres la beauté qu'il y faut ensuite entretenir. Voilà ce qu'on apelle la taille ordinaire des Arbres.

12. Je dis, ajoûte *M. de la Quintinie*, en parlant de la taille des branches, qu'il faut tenir courtes celles qui sont fortes; cela veut dire, celles qui sont grosses: & qu'il faut tenir longues celles qui sont foibles; cela veut dire, celles qui sont menuës.

13. Pour faire porter du fruit à un jeune Arbre vigoureux, & qui ne pousse qu'en bois, il le faut tailler long, dit *le Jardinier Solitaire*; c'est-à-dire, à dix ou douze pouces: & cette taille se doit faire au mois de Mars. Il faut laisser sur cet Arbre les branches de faux-bois, & celles qui sont inutiles; afin de les rétrancher l'année suivante. Ces branches de faux-bois absorberont la seve, & disposeront l'Arbre à n'avoir qu'une seve moderée, qui lui donnera des branches à fruit.

14. Pour bien tailler les Arbres, dit le Curé d'Henonville, il faut tous les ans rafraichir toutes leurs branches, plus ou moins ſelon leur force ; & recouper le bois du mois d'Août, qui eſt le jet de la derniére ſeve ; ſi ce n'eſt qu'il ſoit néceſſaire de le conſerver, faute d'un meilleur ; ou qu'il ſe trouve fort, & bien nouri.

Il eſt encore néceſſaire d'acourcir les branches foibles & menuës, & celles mêmes, qui ſont diſpoſées à porter du fruit l'année ſuivante, afin qu'elles ſe fortifient, & que leurs boutons ſoient mieux nouris.

Le Jardinier doit prendre garde, de ne pas trop dégarnir les Arbres en les taillant : d'autant qu'il eſt auſſi dangereux de leur ôter trop de bois, comme de les laiſſer trop touffus.

Les Arbres en buiſſon ſe doivent tailler comme ceux en eſpalier ; pour les uns, & les autres, on doit ſe conduire de la même maniére.

LES PECHERS, LES ABRICOTIERS, LES PRUNIERS.

Les Arbres à noyau, comme ſont les Pêchers, les Abricotiers, & les Pruniers, demandent auſſi le ſecours de la taille. Il

ên faut tailler les branches à quatre, ou à cinq yeux; & ſur tout, il faut ſe régler ſelon la vigueur de l'Arbre. On y doit laiſſer toutes les branches à fruit: mais il n'y faut laiſſer de fruit, quand il eſt noüé, qu'autant que les branches en peuvent nourir.

On taille les Pruniers dez le mois de Février: mais on taille les Pêchers, & les Abricotiers environ le 15. de Mars.

On taille une ſeconde fois les Pêchers en eſpalier. Cette operation ſe fait depuis la mi-Mai, juſqu'à la mi-Juin.

On ne retaille alors que les branches à fruit; ſupoſé que cela ſoit néceſſaire: & alors on décharge ces branches de ce qu'il y peut avoir de trop de fruit.

En Mai & en Juin, on pince les Pêchers, les Abricotiers, les Pruniers, les Figuiers. Ce pincement eſt une eſpéce de taille, qui ſe fait avec les ongles à trois, ou quatre yeux. Cette opération arrête les branches qui veulent devenir gourmandes.

En Mai & en Juin, on ébourgeonne les Pêchers, & les Abricotiers; & on fait la même choſe en Avril, & en Mai aux Poiriers.

Cet ébourgeonnement ſe fait comme la taille, avec la ſerpete, par le moyen de laquelle on ôte toutes les branches inutiles,

& qui font de la confusion : autrement elles voleroient la seve, qui est destinée pour les branches à bois, & à fruit.

En un mot, voici tout le précis de ce qu'il faut faire, pour la taille des fruits à noyau. On ne sauroit donner des idées trop claires, sur une matiére si interessante.

I. La prémiére taille qu'on fait aux Pêchers vigoureux sur la fin de l'Hiver, doit être retardée jusqu'à ce qu'on les voye prêts à fleurir. Alors on connoit mieux les boutons, qui doivent certainement donner des fleurs : & par conséquent on est plus en état de savoir ce que l'on doit ménager, ôter, & conserver dans les branches à tailler, soit pour le bois, soit pour le fruit.

II. Outre cette prémiére taille, qui se fait à la fin de l'Hiver, il est souvent nécessaire d'en faire une seconde, & quelquefois une troisiéme, sur tout pour les fruits à noyau, comme sont les Pêchers, & les Abricotiers. Ces deux derniéres tailles se font vers le milieu du mois de Mai, lorsque les fruits sont ou noués, ou coulés. Par là on conserve aux fruits naissans une plus abondante nouriture : ou bien on délivre l'Arbre de nouvelles branches inutiles, & incommodes, qui le défigurent,

LA VIGNE.

Il eſt certain que de tous les Arbres, que les préceptes du Jardinage aſſujettiſſent à l'opération de la taille, la Vigne l'exige d'une néceſſité plus indiſpenſable.

1. Pour ce qui eſt du tems, qu'il la faut tailler, il n'y a autre choſe à dire, que ce qui a été dit pour le tems de la taille des Arbres fruitiers. En éfet on doit obſerver à la culture, & à la taille de la Vigne, toutes les mêmes régles, que nous avons marquées, pour la culture, & pour la taille des Arbres du Jardin Fruitier.

Ainſi la taille des Ceps de Vigne ſe fait réguliérement au mois de Mars.

2. Quant à la maniére, il faut tailler ſur les plus groſſes branches les mieux placées, à quatre bons yeux, à les compter depuis l'endroit, où la branche a pris ſa naiſſance.

On leur laiſſe plus de longueur, quand on veut faire monter promtement une Vigne, ou lors qu'il s'agit de garnir quelque lieu éloigné.

Il faut avoir ſoin de couper à un grand pouce loin de l'œil, qui doit ſe trouver le dernier dans la branche taillée.

La branche, qui eſt plus baſſe, que la groſſe, qu'on vient de tailler, doit être coupée à deux yeux.

De cette branche, qui est donc au-dessous de la grosse, on en fait, en la coupant à des yeux, un Courson; c'est-à-dire, une branche qui en donnera deux bonnes, qu'on taillera l'année suivante, afin de retrancher entiérement dans la suite la grosse branche, qui avoit été taillée à quatre yeux.

On ébourgeonne la Vigne, & on la lie en Mai, Juin, & Juillet, afin que le raisin profite, & meurisse parfaitement.

LES FIGUIERS.

Il y a moins de façon à la taille des Figuiers. Comme ce fruit ne vient que sur les grosses branches, ce sont celles, qu'il faut tailler en les pinçant, ou en coupant les jets trop longs. Cette opération se fait pour les forcer à produire des branches à fruit, & afin de faire grossir les Figues.

Il faut observer, que les Figuiers en caisses réüssissent mieux, parce qu'on les transporte en Hiver dans la serre, où ils sont à l'abri de la gelée, qui les tuë. Quand ils sont devenus trop gros, on les met en pleine terre; & on tache de les y garantir des rigueurs de l'Hiver.

On les multiplie par la voye des marcotes.

OBSERVATIONS.

1. Le Jardinier doit prendre garde dans la taille à ne pas trop dégarnir le pié, ni le corps des Arbres. C'eſt pourquoi il doit toûjours les tailler plûtôt trop long, & racourcir beaucoup les hautes branches, & celles qui ſont au haut de la muraille; parce qu'elles attirent à elles toute la ſeve, & font dégarnir le bas de l'Arbre.

2. On ne taille point les Arbres à plein vent. On les abandonne à leur génie, quand on a eu ſoin de leur former une bonne & belle tête dans les trois, ou quatres prémiéres années. En éfet il n'eſt pas aiſé, & il eſt même dangereux de ſe porter ſur les branches élevées de ces ſortes d'Arbres. Les régles les plus ſévéres du Jardinage ne demandent pas qu'on expoſe ſa vie, pour des opérations aſſez inutiles.

3. A l'égard des jeunes Arbres, ſoit qu'ils ayent pouſſé une ſeule branche ou deux, ou davantage; bien ou mal placées, il faut que le bons ſens faſſe reconnoître au Jardinier, s'il faut couper celle qui eſt ſeule, pour qu'il en revienne pluſieurs. C'eſt à lui à juger celles qu'il doit ôter; celles qu'il faut laiſſer. Certainement il augurera bien par lui-même, s'il a un peu

de génie, le parti qu'il doit choisir: pourvû que sur tout il se souvienne dans cette ocasion, que son principal objet est de faire en sorte que l'Arbre puisse avoir une belle tête, & devenir d'une agréable figure.

4. Après tout il faut être sincere, & avoüer de bonne foi, que quelques régles qu'on puisse donner pour la taille des Arbres, un Curieux ne devient pas par là assez habile pour ne point faire de fautes dans cette pratique, qui est sans contestation, la plus dificile, qu'il y ait dans le Jardinage. Donc à tous les principes, que j'ai donnés, il est important qu'il joigne, pendant deux, ou trois ans, l'usage, & la pratique; & qu'il examine dans une seconde année ce qui est arrivé de la taille précédente; & que sur cet examen il raisonne pour corriger les défauts, où il peut être tombé. Car enfin on se trompe souvent; & d'autant plus souvent que la Nature, qui a ses caprices, ne répond pas toûjours à ce que l'on en attend: Elle fait quelquefois tout le contraire; & c'est sur ces irrégularités, qu'on ne découvre que par la pratique, qu'il faut aprendre à se régler à l'avenir. C'est pour cela qu'en fait de Jardinage on ne peut donner que des principes généraux, & qu'il n'y a point de régles pour les cas

ſinguliers. C'eſt dans l'étude, & dans l'obſervation continuelle de la Nature, qu'on découvre ſon génie, qui ne ſoufre pas volontiers la contrainte, où nous voulons l'aſſujétir. Nous voudrions qu'elle nous donnât une bonne branche, pour remplir un vuide, qui défigure un Arbre; elle s'échape, & tandis que nous l'attendons d'un côté, elle ſe déclare par un autre, où nous aurions interêt, qu'elle ne montrât aucun ſigne de vie.

III. *Paliſſer les Arbres.*

Ce n'eſt pas le tout que de bien tailler les Arbres, il faut encore ſavoir les paliſſer d'une belle maniére.

1. La plus ſimple, & même la plus naturelle façon de paliſſer; c'eſt d'atacher les branches contre la muraille, avec le clou, & avecs de petits morceaux de cuir, ou des liſiéres de drap, ſupoſé que le clou puiſſe tenir dans la muraille. Par ce moyen les Arbres ſont bien étendus, ſont couchez proprement, & forment ſur la muraille une eſpéce de tapiſſerie de verdure fort agreable.

2. Quelques-uns, qui prennent le chemin le plus court, & qui oblige à moins de dépenſe, font ſeller dans les murailles des os de pié de mouton: Mais franchement

ces os, qui ne se trouvent jamais bien couverts des feüilles, font un assez des-agréable spectacle dans un Jardin.

3. Il seroit à souhaiter que ceux, qui ont des Jardins, fussent tous en état de donner dans les treillages faits d'échalas de bois de chêne; & qu'on atache à la muraille par des crochets de fer, qu'on y selle à trois piés de distance l'un de l'autre. On leur donne deux pouces de saillie pour poser les échalas, qu'on lie ensuite avec du fil de fer. Après cela on les peint en huile, afin qu'ils durent davantage.

La distance des échalas doit être d'environ huit pouces pour la largeur, sur neuf de hauteur.

Ce treillage coûte beaucoup: mais il est parfaitement beau, & dure long-tems.

La principale attention, en dressant les branches des Arbres, c'est de les étendre en forme d'éventail; & qu'il n'y ait point de place dégarnie. C'est pour cela qu'entre deux Arbres de tige, on en met un à demi tige; pour que toute la muraille soit ornée de verdure.

Voilà ce que j'ai crû devoir dire sur cette Partie du Jardinage, qui est incontestablement la plus dificile à traiter. J'espére qu'avec ces régles un Jardinier qui a un peu de

tête, peut fort bien ſe hazarder à prendre la ſcie, & la ſerpéte, pour tailler les Arbres fruitiers. C'eſt à lui à apliquer aux cas particuliers les principes généraux de la taille, que je viens de donner. Il eſt impoſſible de les décrire tous. Je ne me flatte pas d'avoir dit tout ce qu'on doit pratiquer dans toutes les circonſtances diférentes, qui n'ont point de bornes. Et comment pourrois-je le faire, ſi *M. de la Quintinie* après trente années d'expérience, & d'aplication continuelle à la culture des Jardins, ſe trouve obligé de dire ingénûment : Je ne compte pas d'en avoir rien oublié : je n'ai garde d'avoir cette préſomption ; ſachant qu'il en eſt de la taille des Arbres, comme de la Médecine, & de la matiére des procès : *Hypocrate & Gallien*, avec tant d'Aphoriſmes pour l'une : le *Code*, & le *Digeſte*, avec tant de Réglemens, & d'Ordonnances pour l'autre, n'ont pû pourvoir à tout, ni par conſéquent tout décider, puiſqu'il ſurvient tous les jours des faits nouveaux. *La Quintinie Liv. IV. Chap. 9. pag. 34.*

ARTICLE IV.

La maniére de gréfer les Arbres fruitiers.

J'ai dit, dans le *Chap. IV. pag.* 106. de la prémiére Partie, que dans le Jardinage

on n'a rien inventé de plus ingénieux que l'usage de la gréfe, ni rien qui soit plus agréable, & plus utile. Car on a trouvé par là le moyen de faire changer de nature au Arbre sauvageon, & de multiplier prodigieusement les bons fruits. Sans l'Art de la gréfe, nous serions pauvres en matiére de fruits, & nous serions obligés de nous contenter de ceux, que nôtre climat, & la simple Nature nous donnent; bons, ou mauvais. C'est donc à la seule adresse de gréfer, que nous devons tant de sortes d'excélens fruits, qui ont été certainement inconnus à nos Ancêtres.

Tout le secret de cet Art admirable consiste à planter une partie de quelque Arbre que l'on estime, sur quelque endroit d'un autre Arbre, dont l'espéce déplaît. C'est changer la tête d'un Arbre: c'est le métamorphoser en un autre espéce. C'est lui faire adopter une filiation de fruits, qui ne sont point de sa famille, & qu'il est forcé de faire subsister à ses dépens, & de nourir de sa propre substance. Si cette opération se fait sur des branches, c'est unir à un corps des bras étrangers, & postiches, par le secours desquels l'art nous présente une richesse de délicieux fruits, dont nous ne sommes pas précisément redevables à l'institution de la

Nature. Je parle ici un langage poëtique : auſſi ne fais-je que traduire ce qu'*Ovide*, ſi habile à peindre, dans ſes Vers, les Phénoménes de la Nature, a dit ſur l'Art de gréfer. *Lib. 1. de Remed. Amor.*

Venerit inſitio. Fac ramum ramus adoptet.
Stetque peregrinis Arbor operta comis.

Gréfer, c'eſt donc couper la tête, ou les bras à un Arbre, afin de lui donner une nouvelle tête, ou de nouveaux bras.

Il me ſemble, qu'on pouroit réduire ſous trois claſſes toutes les maniéres de gréfer : ceux qui en admettent davantage, multiplient les êtres ſans néceſſité : car enfin une circonſtance de plus, ou de moins, n'eſt point un fondement ſufiſant, pour établir une eſpéce nouvelle dans les Gréfes.

1. La Gréfe *en Ecuſſon* { à la pouſſe. / à œil dormant.
2. La Gréfe *en fente*, ou en poupée.
3. La Gréfe *en couronne*.

I. Le tems de gréfer.

1. La Gréfe *en Ecuſſon à la pouſſe*, ſe fait au mois de Juin.

Celle *à œil dormant*, ſe pratique en Juillet, Août, & Septembre.

2. La Gréfe *en fente*, ou en poupée, ſe

fait en Février, & Mars, aussi-bien que la Gréfe *à emporte-piéce* : & en Avril pour toute sorte de Pommiers.

3. La Gréfe *en Couronne* se fait vers le commencement du mois de Mai.

La Gréfe *en flûte* est presque la même chose, que la Gréfe en Ecusson. S'il y a quelque diférence, c'est que la Gréfe en flûte est plus vetilleuse, & moins certaine.

La Gréfe *à emporte-piéce*, est à-peu-près la même manœuvre que la Gréfe en fente, ou en poupée.

Le Jardinier solitaire a négligé la Gréfe *en flûte*, & la Gréfe *à emporte-piéce*, sans doute, parce qu'il les estime inutiles, & que les Gréfes en écusson, en fente, & en Couronne sufisent, pour faire un beau Jardin fruitier, qui est ici nôtre point de vûë.

II. Les diférentes maniéres de Gréfer.

I. *La Gréfe en Ecusson*, soit la pousse, soit à œil dormant, se fait toûjours de la même maniére.

1. Il faut commencer par prendre sur le Poirier, Pommier, ou Prunier, dont on veut gréfer, des prémiers jets de l'année, dont les yeux soient bien formés, & bien nouris. Ces jets se peuvent conserver trois, ou

ou quatre jours, pourvû que le gros bout ſoit dans de l'eau. *M. de la Quintinie* dit, qu'un œil ſimple ſur un jet de Poirier, de Pommier, ou Poirier, ſert auſſi-bien que les yeux doubles, ou triples. Le Jardinier ſolitaire veut que les jets, qu'on prend ſur le Pêcher, ayent des yeux qui ſoient doubles : autrement, dit-il, on ne peut pas les employer à gréfer.

Après cela on choiſit le ſujet, qu'on veut gréfer; & ſur une branche, ſi l'Arbre eſt gros, ou ſur le corps même de la tige, ſi elle eſt menuë, on fait, dans un endroit bien uni, deux inciſions, qui font la figure d'un grand T. L'inciſion d'en-haut eſt *horizontale*; & elle doit être longue d'environ un demi-pouce. La ſeconde eſt *perpendiculaire*; c'eſt-à-dire, de haut en bas; on la doit faire de la longueur d'un bon pouce.

3. Les deux inciſions faites, on détache l'écorce peu-à-peu avec le coin du manche du Gréfoir, qui eſt un petit coûteau, dont la lame eſt longue d'environ deux pouces; & dont le manche doit être menu, aplati, arondi par l'extrémité, & plus long d'un pouce que la lame. C'eſt entre ces deux inciſions, & ſous l'écorce de la branche, ou de la tige, qu'il faut faire entrer l'Ecuſſon.

4. Cet Ecuſſon ſe leve de deſſus le jet,

ou rameau, pris à l'Arbre, dont on veut gréfer. On le leve de la sorte. On choisit sur ce rameau un endroit, où il paroît un bon œil. C'est cet œil, qu'il s'agit de détacher du rameau.

On se sert pour cela du Gréfoir, avec lequel on fait dans l'écorce, qui environne l'œil, deux incisions semblables a la figure V; après quoi, avec le manche du Gréfoir, on détache l'écorce, dans l'enceinte de laquelle se trouve l'œil, qu'on leve après cela fort aisément. Voilà l'Ecusson, ainsi nommé; parce qu'il a la figure de l'Ecusson, dont on se sert dans le Blazon, pour placer les Armes de Noblesse.

Il n'importe pas, quand on enleve l'écorce avec l'œil, si on emporte en même temps un peu de bois.

5. On introduit cet Ecusson, en commençant par la pointe entre l'écorce & le bois du sauvageon, jusqu'à ce que le haut de l'Ecusson réponde exactement à l'incision horisontale du sujet qu'on gréfe.

6. L'Ecusson posé, on le lie avec de la filasse.

7. Si cette Gréfe se fait au mois de Juin, elle s'apelle *en Ecusson à la pousse.* Et alors on coupe sur le champ le sauvageon à quatre doigts au-dessus de l'Ecusson.

7. Mais quand cette Gréfe se fait en Juillet, Août, & Septembre, on la nomme *en Ecusson à œil dormant* : & dans ce cas-là on ne racourcit le sauvageon qu'au mois d'Avril suivant, lorsque l'Ecusson a poussé. C'est ce long délai qu'on aporte pour couper le sauvageon, qui a fait nommer cette Gréfe *en Ecusson à œil dormant*.

9. C'est sur la grandeur de l'incision, que l'on fait au sauvageon, qu'il se faut régler pour la grandeur de l'Ecusson, qu'on leve sur le jet, ou rameau.

10. La Gréfe en Ecusson est pour toutes sortes de Fruits, tant à Pepin qu'à Noyau : excepté que les Pêchers doivent être gréfez *en Ecusson à œil dormant* : c'est-à-dire, en Juillet, Août, & Septembre.

11. La Gréfe en fente est merveilleusement célébrée par *Virgile*, dans le *II. Livre de ses Georgiques* : mais il n'a pas oublié la Gréfe en Ecusson, par laquelle il commence sa description : La façon, *dit-il*, d'enter en Gréfe, & celle d'enter en Ecusson, sont bien diférentes : car au même endroit de l'Arbre, d'où les bourgeons sortent du tronc, & par où ils rompent l'écorce déliée, on fait une petite fente dans le bourgeon, où l'on renferme un bourgeon étranger, qu'on a coupé d'un

autre Arbre ; & on le met en état de l'incorporer avec l'écorce humectée de seve. On coupe les troncs, qui n'ont point de nœuds, on les fend avec des coins bien profondement par le milieu. Ensuite les Gréfes, qu'on y fait introduire, poussent à merveilles ; & les Arbres ne tardent pas à jetter de grandes Branches, qui montent jusqu'au Ciel. Ainsi on est enchanté de leur voir porter des sortes de feüilles, qu'on ne leur avoit jamais vûës, & des fruits, qui ne sont point de leur espéce.

Miraturque novos frondes, & non sua poma.

Cette description est belle ; mais elle n'est pas assez détaillée. Voici ce qu'il y faut ajoûter.

1. On peut gréfer en fente, non-seulement sur de grosses tiges qu'on a étronçonnées, mais on le peut faire aussi sur plusieurs branches d'Arbres, soit nains, soit de tige ; même sur des piés de deux ou trois pouces de tour : parce que les uns, & les autres peuvent fort bien souffrir la fente, & serrer sufisamment la Gréfe.

2. Cette Gréfe, ou ce Rameau, qu'on employe, doit être de deux on trois pouces de long : ou sans trop faire d'attention à la longueur, il se doit trouver sur cette Gréfe au moins trois bons yeux.

3. On taille en forme de coin avec la serpete cette Gréfe par le gros bout. Cette espéce de petit coin doit être de la longueur d'un pouce & demi. Il faut laisser aux deux côtés, qui bordent cette figure de coin, de l'écorce qui soit bien adhérante au bois. Le côté, qui est destiné pour se trouver en dehors, doit être plus large, & plus épais que l'autre, qui sera en dedans.

Il faut placer si juste dans la fente ce petit coin, que l'écorce de la Gréfe soit exactement à fleur de l'écorce du sauvageon; & que ces deux écorces se répondent si bien l'une à l'autre, que la seve venant du pié, trouve une grande facilité à se saisir de la Gréfe, en s'insinuant entre son bois, & son écorce. Un Jardinier bien sensé ne manquera pas de faire ensorte, qu'il n'y ait point de jour entre la Gréfe, & les deux côtés de la fente, & que cette Gréfe tienne si bien, qu'elle ne puisse pas être ébranlée facilement par les vents, & par les pluyes.

5. L'Arbre grefé doit être aussi-tôt lié d'un brin d'ozier, & puis recouvert bien proprement, sans ébranler la Gréfe, avec une terre grasse, ou argilleuse, dans laquelle on a mêlé de la mousse, ou du foin fort délié. Céla se fait pour empêcher que l'Arbre, & la Gréfe ne s'altérent par les pluyes,

par la ſechereſſe, ou par les autres injures de l'air. C'eſt ce qu'on apelle *émailloter les Gréfes* en fente, & comme cela a quelque reſſemblance aux poupées des enfans, on a donné à cette ſorte de Gréfe le nom de *Gréfe en poupée.*

6. Lorſqu'on ne met qu'une Gréfe ſur un ſauvageon (on n'y en met pas d'ordinaire davantage) en coupant le pié du ſauvageon à cinq ou ſix pouces de terre, on doit obſerver de le tailler en pié de biche, ou en talus, juſqu'à moitié de la tige, & couper le reſte tout plat, afin d'y pouvoir poſer mieux la Gréfe. La raiſon de cette coupe en talus, c'eſt que l'Arbre taillé ſe recouvre plus aiſément. C'eſt à quoi il faut avoir toûjours égard en de pareilles occaſions.

7. Il ne faut pas un grand éfort pour fendre les ſauvageons; un ſeul gros coûteau ſufit pour cela: mais quand il s'agit de fendre une groſſe ſouche, on eſt obligé de donner quelque coup de maillet ſur le coûteau, pour faire une fente ſufiſante. On tient la fente ouverte par le moyen d'un coin de fer, qu'on y laiſſe, juſqu'à ce que la Gréfe ſoit bien placée.

8. Comme un Arbre d'une ſeule tige eſt plus naturel, & plus beau, il ne faut mettre

qu'une Gréfe ſur les ſauvageons, qu'on ente dans les Pepiniéres.

9. Le Jardinier ſolitaire eſtime que pour gréfer les vieux Troncs, les gréfes doivent être priſes d'un bois de deux ſeves; & que le coin de ces gréfes doit être fait de maniére que tout le vieux bois ſoit dans la fente, & que l'entaille, qui poſe ſur le plat du Tronc, ſe trouve être du bois de la derniére ſeve. C'eſt, *dit-il*, ſur le ſentiment d'un Auteur, que ces ſortes de Gréfes ont plus de ſimpathie avec le vieux bois des gros Troncs; mais cela, *ajoûte-t'il*, ne réüſſiroit point ſur un Sauvageon, ſuivant l'expérience que j'en ai.

10. Le même Auteur dit, qu'avant que d'introduire la gréfe dans la fente du Sauvageon, ou du Tronc, on doit la laiſſer tremper environ deux heures dans l'eau, & qu'elle en reprendra mieux.

11. La longue expérience qu'il a de l'art de gréfer, lui a fait découvrir une régle de la Nature, qui eſt certainement admirable, & d'une extrême importance, pour que les Arbres gréfés prennent une belle tête. Il dit que la gréfe, poſée ſur le Sauvageon, réprend quoiqu'on faſſe, la ſituation qu'elle avoit ſur l'Arbre, duquel elle a été priſe. Si le jet ou rameau étoit droit, & perpen-

diculaire, il pouſſera droit & perpendiculairement à l'horiſon, ſur le Sauvageon, où il a été mis. Si au contraire ce jet étoit ſitué horizontalement ſur ſon Arbre, il ſe remettra de la même maniére ſur le Sauvageon, & pouſſera tout de côté, ſans preſque s'élever en haut. Matiére d'explication pour les Philoſophes.

III. *La Gréfe en Couronne* ſe fait entre le bois & l'écorce, ſur des tiges, qui ont du moins trois ou quatre pouces de diametre. On s'y comporte ainſi.

1. On prend des rameaux d'un bon demi-pouce de groſſeur, ayans dans leur longueur quatre ou cinq bons yeux, & on les taille en pié de Biche par le plus gros bout, en ſorte que l'entaille ait près d'un pouce de longueur. Voilà la gréfe. Allons à la tige qui la doit porter.

2. On choiſit au haut de la tige qu'on veut enter, un endroit uni & ſans nœuds. On y fait entre le bois & l'écorce une inciſion avec la pointe d'un coûteau; enſuite vous achevez d'ouvrir cette inciſion avec un petit coin de bois fait exprès, moyennant quelques petits coups de maillet, donnés à propos ſur le coin, ſans que l'écorce en ſoit endommagée.

3. L'inciſion & l'ouverture ſufiſantes

étant faites, on y introduit la gréfe, qu'on aſſure en la liant avec de l'oſier. Après quoi on emmaillotte le haut de la tige avec de la terre graſſe, comme nous l'avons dit de la gréfe en fente.

4. Comme on peut arranger pluſieurs gréfes de trois pouces & demi de diſtance l'une de l'autre autour de la tige, & que cela forme une eſpéce de Couronne, on a nommé cette maniére d'enter : *Gréfe en Couronne*.

On convient aujourd'hui que la Gréfe en Couronne eſt plus aiſée, & préférable à celle en fente ; & qu'elle eſt plus immanquable. Ce qu'il y a de certain, c'eſt que la Gréfe en Couronne ne fatigue point, les vieux Troncs, les groſſes branches, ni les Sauvageons. Au contraire la gréfe en fente, où il faut une inciſion violente pour mettre la gréfe, donne une terrible ſecouſſe à un Arbre.

IV. *La Gréfe à emporte-piéce*, ſe pratique ainſi.

1. Il faut faire avec un ciſeau, ou une petite couge, dont ſe ſervent les Menuiſiers, une entaille dans l'écorce & dans le bois d'une tige étronçonnée. Cette entaille doit être d'une largeur & d'une profondeur proportionnées à la groſſeur des gréfes,

qu'on veut emploier ; afin qu'elles y ſoient enchaſſées bien juſte.

2. On taille la gréfe à peu-près comme pour la fente.

3. Quand le rameau eſt entré avec un peu de peine dans l'entaille, on lie avec de bon ozier la tête gréfée, & qu'on emmaillote enſuite.

4. Il faut faire pluſieurs entailles, lorſqu'on deſire mettre pluſieurs gréfes ſur un ſujet.

5. Une obſervation générale pour tous les Rameaux, c'eſt qu'ils doivent être d'autant plus gros que les Arbres, qu'on ente, ſont eux-mêmes plus gros & plus vieux.

Au reſte, cette ſorte de gréfe eſt aſſez bonne pour les gros Arbres, qu'on ne peut fendre ſans les altérer beaucoup.

V. *La Gréfe en flûte* eſt la plus difficile de toutes. En deux mots, c'eſt choiſir un rameau, dont on enléve l'écorce en forme d'un chalumeau, & qu'on tranſporte ſur un Sauvageon de la même groſſeur ; après l'avoir lui-même dépoüillé de ſa propre écorce, pour adopter une écorce étrangere, avec tous les yeux qui s'y rencontrent. C'eſt une afaire bien ſérieuſe, que de dépoüiller circulairement un rameau de ſa propre écorce ; pour en revétir un ſauva-

geon, qu'on a auparavant dépoüillé lui-même. Les longueurs & les dificultés qu'il y a à enter de la ſorte, font qu'on ne ſe ſert guére de cette maniére de gréfer. Comme il ne ſeroit pas aiſé de dépoüiller ainſi les Arbres de leur écorce, à moins qu'ils ne ſoient en pleine ſeve; c'eſt pourquoi cette ſorte de gréfe ne ſe fait bien avec ſuccès qu'au mois de Mai.

La gréfe en flûte eſt pour les Maronniers, Chataigniers, Figuiers, &c.

OBSERVATIONS.

1. Toutes ſortes de Ceriſes hatives & tardives, Guignes, Griotes, Bigareaux, peuvent être fort bien entés ſur des Meriſiers.

2. Les Azeroles ſe gréfent ſoit en écuſſon, ſoit en fente ſur l'Epine blanche, & quelquefois ſur de petits ſauvageons de Poiriers.

3. La Vigne ne ſe gréfe qu'en fente ſur de vieux Ceps d'une autre Vigne.

4. On gréfe les Poires ſur des Coignaſſiers, & ſur des Poiriers ſauvageons.

5. Les Pommiers ſe gréfent ſur des Pommiers de Paradis, & ſur des Pommiers ſauvageons.

6. Les Ceriziers de pié ſont de bons ſujets pour y gréfer les bonnes Cerizes. Pareillement des Meriziers on en fait de bons Ceriziers.

7. Les Pêchers & les Pavies ſe gréfent en écuſſon ſur le Prunier de Damas noir ou de S. Julien, ſur l'Abricotier, & ſur l'Amandier.

8. Les Pruniers ſe peuvent gréfer en écuſſon & en fente ſur d'autres Pruniers.

9. On peut enter en écuſſon des Pruniers ſur d'autres Pruniers, mais la fente réuſſit mieux.

10. La curioſité, *dit le Curé d'Henonville*, a fait inventer des gréfes extraordinaires, & mêler des eſpéces d'arbres tout à fait diférentes, pour faire produire à la Nature des fruirs nouveaux & monſtrueux: Comme de faire paſſer une branche de vigne au travers de la tige d'un Noyer, pour avoir des grapes de raiſin pleines d'huile; D'enter la Calville ſur des Meuriers noirs, & des Pêchers ſur des Coignaſſiers, afin d'avoir des Pommes noires, & des Pêches ſans noyau; mais l'expérience a fait connoître que la Nature eſt très-chaſte dans ſes alliances, très-fidelle dans ſes productions, & qu'elle ne peut être débauchée ni corrompuë par aucun artifice. C'eſt une vaine

imagination, que de croire que la gréfe puiſſe quitter ſon eſpéce, pour prendre celle du pié, ſur lequel elle eſt entée. Tout au plus elle en tire ſa nouriture.

Cependant, *Virgile*, qui a ſi bien écrit de l'Agriculture, dit dans le *II. Livre de ſes Géorgiques*, que de ſon tems on gréfoit des rameaux ſur des Arbres avec leſquels ils n'avoient nulle convenance, ou *ſimpathie de ſeve*, pour parler le langage du Curé d'Henonville : Le Noyer, dit le Prince des Poëtes Latins, ſe gréfe ſur l'Arboiſier : Les Plantes ſtériles ont porté d'excélentes Pommes. On a vû des Châtaigniers entés ſur des Hêtres ; & des Frênes ont blanchi des fleurs blanches du Poirier. On a même vû des Cochons manger du Gland qui tomboit des Ormes. *Georgiq. Liv. II.*

Inſeritur verò ex fœtu Nucis Arbutus horrida ;
Et ſteriles Platani Malos geſſere valentes :
Caſtaneæ fagus, Ornuſque incanuit albo
Flore Piri : Glandemque ſues fregere ſub Ulmis.

Il eſt vrai que *M. de la Quintinie* nomme cela : Outrer la belle invention de gréfer, & ſe tourmenter à vouloir faire des monſtres des fruits par des entrepriſes auſſi bizarres qu'inutiles.... C'eſt ainſi que des Anciens ſe ſont mis à gréfer de la vigne ſur

des Noyers, ou ſur des Oliviers, dans l'eſperance d'y avoir des grapes d'huile..... Mais, ſauf le reſpect dû à l'autorité des Anciens, je dirai ingenuëment que toutes leurs tentatives ont été la plûpart fautives. Il nous doit ſuffire que chaque bonne eſpece de fruit peut heureuſement être gréfée ſur des Sauvageons, ou autres ſujets, d'une Nature à peu près ſemblable à la leur. *La Quintinie. Liv. 5. ch. 2. pag. 241.*

Je me garderois bien de dire avec ce fameux Jardinier, que les Anciens ont abſolument perdu leur tems & leur peine à faire ces coups d'eſſai ſi extraordinaires. J'aimerois mieux croire, qu'ils y ont quelquefois réüſſi; mais que ces Arbres entés de rameaux, d'une eſpece ſi éloignée, languiſſoient & ne duroient guere.

Pourquoi veut-on que ces alliances entre des Arbres ſi différens, ne ſoient que de vaines imaginations, qui n'ont jamais eu aucune réalité? Eſt-ce que *Virgile*, par tout ſi judicieux dans ſes Géorgiques, a été capable de nous donner un Roman, quand il s'eſt propoſé de nous conduire utilement dans l'œconomie de l'Agriculture? Il dit pourtant afirmativement: Bien ſouvent nous voyons qu'un rameau grefé ſur un Arbre d'une eſpéce diférente y reprend uti-

lement ; de ſorte que des Pommiers peuvent produire des Poires, & l'on peut faire venir des Cormes ſur des Pruniers. *Géorgiq. liv. 2.*

Et ſæpè alterius ramos impunè videmus
Vertere in alterius ; mutatamque inſita Mala
Ferre Pyrum : & Prunis lapidoſa rubeſcere Corna.

Y a-t'il plus d'éloignement d'eſpéce entre un Prunier & un Cormier, qu'entre un Amandier & un Prunier de Damas noir, dont on fait maintenant un Amandier admirable ? J'ai grefé quelquefois, *dit M. de la Quintinie*, des Pruniers en fente ſur de gros Amandiers, & qui ont aſſez bien fait. *V. Part. ch. 13. pag. 260.* Quelle convenance y a-t'il tant entre une Prune & une Amande ? D'un Amandier on en fait, avec tout le ſuccès poſſible, un excélent Pêcher ; & cela ſe voit dans tous les Jardins, & tous les jours. Cet Amandier & ce Pêcher ont-ils une eſpéce de parenté plus proche que n'eſt celle du Hêtre & du Poirier, dont le rameau a fleuri ſi hûreuſement enté ſur le Hêtre, que célebre *Virgile*. Tant il eſt vrai qu'on peut allier, par le moyen de la gréfe, des eſpeces d'Arbres tout à fait differentes ; & on peut penſer que l'Arbre enté, outre la nouriture, qu'il fournit au

rameau, il lui donne encore quelque chose de ses bonnes ou mauvaises qualités.

Car enfin est-il imaginable que l'arrangement & les modifications, que la seve acquiert en passant dans le Tronc d'un Arbre, se détruisent si absolument, qu'il n'en reste aucune trace, quand cette même seve vient à passer du Tronc dans le rameau enté? Franchement j'ai peine à m'imaginer qu'une seve qui s'est élevée le long d'une tige de six à sept piés, perde en un instant dans le court passage d'un petit rameau, toute la teinture, toute la configuration, toute la contexture, toute l'impregnation qu'elle avoit aquise en passant par un Tronc dix ou douze fois plus long que la gréfe. C'est pourtant ce que le Curé d'Henonville, & *M. de la Quintinie* veulent nous obliger de croire. Ils ne peuvent pas cependant nier que cette décomposition, ce dérangement de la seve n'est pas une chose bien facile. En éfet *M. de la Quintinie* est forcé d'avoüer que cette seve est quelquefois revêche & indisciplinable, & qu'elle n'a pas toûjours la complaisance de se démasquer, & de se défigurer, pour s'accommoder au gré de la gréfe. Selon lui, la seve des Poiriers à grosse queuë est de celles qui ne sont point d'une humeur facile, & qui n'admettent pas volontiers

lontiers les gréfes de toutes ſortes de Poiriers. On gréfe quelquefois, ajoûte-t'il, des Poiriers ſur des Pommiers, ſoit Sauvageons, ſoit Paradis, & ſur de l'Epine blanche, & ſur des Neſliers; mais communément, ou ils ne durent point, ou ils ne font que languir. Il y a ſans doute une maniére d'antipathie à l'égard de leurs ſeves; ſi bien qu'elles ne ſe peuvent mêler enſemble, & ne ſoufrent aucun commerce de gréfes. *V. Part. ch.* 13. *pag.* 259. Donc, la ſeve du Tronc conſerve opiniatrément & invinciblement des veſtiges de ſa prémiére modification, lorſqu'elle paſſe du Tronc dans la gréfe. C'eſt pour cela que le Bon-Chrétien d'Eté muſqué, & les Poires de Portail, ont plus de peine que cent autres eſpéces de Poiriers, à prendre ſur les Coignaſſiers. *Pag.* 258. Mais pourtant malgré cette prétenduë antipathie, ils y prennent; cela eſt certain: & il n'eſt pas moins conſtant que les Pommiers ſe gréfent avec ſuccès ſur les Poiriers, & ſur les Coignaſſiers. Donc, il ne faut pas tant ſe révolter contre *Virgile*, ſur ces alliances d'Arbres ſi diférens d'eſpéce, dont il parle dans ſes Géorgiques. Donc, on peut ſe hazarder à gréfer par curioſité, comme faiſoient les Anciens, & eſſayer par Art de joindre ſur un même Ar-

bre diverses espéces, & d'avoir des fruits monstrueux & inconnus à la Nature. On se peut porter d'autant plus volontiers à ces charmans & innocens coups d'essai, que *Virgile*, dans ce même second Livre des Georgiques, où il les raporte, comme ayant réüssi de son tems, proteste que dans ce qu'il doit dire, il n'amusera pas son Lecteur par des Poësies fabuleuses, ni par de longs circuits inutiles.

Non hîc te carmine ficto,
Atque per ambages, & longa exorsa tenebo.

ARTICLE V.

Les meilleures sortes de Fruits, qu'un Curieux doit mettre dans son Jardin Fruitier.

Comme il ne s'agit pas ici de donner des régles pour les grands & vastes Jardins, dont les Maîtres se piquent d'avoir de tous les sortes de Fruits, je ne marquerai que ceux qui sont incontestablement reconnus pour bons, & qu'il convient de placer dans un Jardin de médiocre grandeur.

Un Fruit n'est pas estimé s'il n'a que de la beauté sans avoir la bonté. Il est vrai qu'il faut que les yeux le trouvent agréable. Un Fruit qui n'a pas une belle figure, & l'a-

grément du coloris, de quelque bon goût qu'il ſoit d'ailleurs, ne peut point paſſer pour un Fruit parfait. La vûë & le goût y doivent trouver leur ſatisfaction ; ſans quoi un Fruit ne peut être rangé parmi ceux de la meilleure ſorte.

I. LES POIRES.

Une Poire eſt cenſée excélente, lors qu'avec la beauté, elle a une chair beurée, tendre, délicate, avec une eau douce, ſucrée ; ſur tout, s'il y a un peu de parfum. Telles ſont :

La Bergamote.
La Vertelongue.
Le Beuré.
Leſchaſſerie.
L'Ambrette.
Le Rouſſelet.
La Virgouleuſe.
La Marquiſe.
Le Petit-oin.
L'Eſpine d'hiver.
Le Saint Germain.
La Salviati.
La Lanſac.
La Colmart.
La Craſane.
Le Petit Muſcat.

La Jargonnelle.
La Cuisse-Madame.
Le Bon-Chrêtien d'hiver, qui, selon *M. de la Quintinie*, prime en excélence toutes les autres espéces de Poires.
Le Bon-Chrêtien d'Eté, musqué.
Le Martin-sec.
Le Portail.
Le Messire-Jean.
L'Orange verte.
La Blanquete, { la grosse. la petite. la longue-queuë.
La Robine.
La Cassolette.
La Sucrée verte.
La Double-fleur.
Le Franc-réal.
L'Angobert.
La Donville.
L'Amadote.
Le Bésidéri.
La Loüise-bonne.
Le Saint Lézin.

Les huit derniéres sortes sont destinées à cuire, pour faire des compotes. Le sucre corrige ce qu'il y peut avoir d'acreté dans quelques-unes.

OBSERVATION.

Ceux qui n'ont qu'un petit Jardin, peuvent fort bien ſur un pié d'Arbre mettre deux ſortes de Fruits excélens, & de ſaiſon diférente, comme pour exemple:

Un Bon-Chrétien, avec un Beuré.
Un Leſchaſſerie, avec une Ambrete, &c.

La même choſe ſe peut pratiquer pour les Pommes, les Pêches, les Prunes, &c.

II. LES POMMES.

La Calville { rouge. / blanche. } { d'Eté. / d'Autonne.

La Reinette, { griſe. / blanche. / franche. / rouge.

Les Couſinotes.
Le Rambour-franc.
Le Francatu.
Le Pigeonnet.
La Violete.
L'Api.
Le Courpendu.
L'Orgeran.
Le Fenoüillet.
La Paſſe-pomme.

Pour avoir plus certainement de bonnes Pommes, il faut ſe réſoudre à avoir des Pommiers de tige dans un Verger. Ils y deviennent grands, & y donnent du fruit en abondance. Les Pommiers ne s'accommodent point de la diſcipline auſtere des Jardins Fruitiers; & ſur tout les Reinettes, les Calvilles, les Rambours, les Francatu.

III. LES PECHES.

L'Avant-Pêche.
La Pêche de Troye.
La Madeleine, { blanche. / rouge.
La Roſſane.
La Mignone.
La Chévreuſe.
La Bourdine.
La Pêche d'Italie.
La Violette { hâtive. / tardive.
La Perſique.
L'Admirable.
La Pourprée.
La Royale tardive.
La Nivete.
La Jaune { lice. / tardive.

La Pavie { Brugnon violet.
Blanc.
Cadillac.
Ramboüillet.
Rouge. }

L'Alberge { Jaune.
Rouge. }

IV. LES PRUNES.

La Jaune hâtive.

Le Perdrigon { Blanc.
Violet. }

La Diaprée.

La Mirabelle.

Le Damas de Tours, le Musqué, le Blanc, à la Perle, d'Italie.

La Rochecourbon.

La Prune de Monsieur.

L'Impératrice.

La Prune d'Abricot.

La Sainte Catherine.

L'Impériale.

La Royale.

V. LES FIGUES.

La Longue.

La Ronde.

VI. Les Raisins.

Le Muſcat { Blanc. Rouge. Noir. Long.
Le Cioutat.
Le Chaſſelas.
Le Raiſin précoce.
Le Raiſin de Corinthe { Blanc. Rouge.
Le Verjus.

VII. Les Cerises.

La Tardive { à longue queuë. à courte queuë.
La Griote.
Le Bigarreau.
La Ceriſe précoce.

VIII. Autres Arbres et Arbrisseaux.

Abricotiers.
Amandiers.
Framboiſiers.
Groiſeliers.
Epines-blanches.

ARTICLE VI.

L'uſage des quatre murailles d'un Jardin Fruitier, ſelon leurs quatre expoſitions.

Je ſupoſe que le Jardin, dont on veut garnir les Eſpaliers, ait cent toiſes de pourtour, & par conſéquent la muraille, qui eſt expoſée à l'Orient, & celle qui eſt au midi, ont enſemble cinquante toiſes de bonne expoſition.

Il y a vingt-cinq toiſes à la muraille, qui eſt expoſée au Soleil couchant; & cette expoſition eſt la médiocre.

Il reſte vingt-cinq toiſes à la muraille, qui eſt expoſée au Nort; cette expoſition, quoique mauvaiſe, a ſes utilités, pourvû qu'elle ait deux heures de Soleil par jour.

Dans un pareil Jardin, qui a cent toiſes en murailles, on peut élever à merveilles 80. bons Arbres en Eſpalier. Sçavoir:

4. ſortes de *Raiſin.*

2. *Figuiers,* blancs & ronds.

4. *Ceriſiers.*

4. *Abricotiers,* 1. hâtif, 3. ordinaires.

6. *Pruniers,* Sçavoir:

2. Perdrigons violets.

1. Perdrigon blanc.
1. Sainte Catherine.
1. Prunier d'Abricot.
1. Rochecourbon.

2. *Pavies*. 1. blanc. 1. rouge.

2. *Brugnons*, violets, hâtifs.

14. *Pêchers*, Sçavoir :

L'avant-Pêche.
La Pêche de Troye.
L'Alberge rouge.
L'Alberge jaune.
La Madelaine blanche.
La Madelaine rouge.
La Mignone.
La Chevreuſe.
La Violette hâtive.
La Violette tardive.
La Perſique.
L'Admirable.
La Pourprée.
La Royale tardive.

30. *Poiriers*; Sçavoir :

1. Bon-Chrétien d'Eté.
2. Bon-Chrétien d'Hiver.
4. Bergamotes.
2. Beurés gris.
2. Virgouleuſes.

1. Petit-oin.
1. Sucré vert.
1. Epine.
1. Louiſe bonne.
1. Ambrette.
1. Leſchaſſerie.
2. Martin-ſec.
1. Verte-longue.
1. Robine.
1. Oranges vertes.
1. Cuiſſe-Madame.
1. Meſſire-Jean.
1. Franc-réal.
1. Bézidéri.
1. Amadote.
1. Portail.
1. Petit-Muſcat.
1. Rouſſelet.

12. *Pommiers*; Sçavoir:

2. Calvilles.
4. Reinettes.
1. Couſinote.
1. Violete.
1. Api.
1. Rambour.
1. Francatu.
1. Courpendu.

J'ai déja obſervé que les Pommiers, qui aiment à devenir grands, & à ſe faire des têtes ſpacieuſes, ne réüſſiſſent pas bien dans le Jardin Fruitier, où ils ſe trouvent gênés, parce qu'on les y tient court; & que quand on déſire avoir beaucoup de Pommes, il faut avoir recours aux Vergers; où ces Arbres ſuperbes, vivans ſans contrainte, fructifient à ſouhait. Les Ceriſiers aiment encore merveilleuſement le bel & grand air des Vergers.

Voilà les quatre-vingt Arbres, qu'on peut avoir dans un Jardin fruitier, qui aura cent toiſes de murailles.

Je ne compte point que dans ce même Jardin, on y aura encore une grande quantité d'Arbres, qu'on choiſira ſelon ſon goût, & qui ſera planté, ou en buiſſon le long des quarrés, dans les quarrés mêmes, ou en contreſpalier. Ce ſera là que l'on aura l'agrément de multiplier les ſortes d'Arbres, dont on n'a pas âſſez aux Eſpaliers. Que de places ſe préſentent dans l'étenduë de ce Jardin, pour y mettre des Raiſins, des Groſeilliers, des Framboiſiers, des Amandiers, des Azeroles, des Epines blanches, &c. Au reſte il eſt de la bonne œconomie de multiplier ſur tout les Arbres, dont les fruits durent tout l'Hiver & une partie du Printems. Tels ſont les Arbres ſuivans.

Les Poires qui durent durant l'Hiver.

L'Ambrete.
La Bergamote.
Le Bon-Chétien.
La Colmart.
L'Epine.
La Saint Germain.
Le Martin-ſec.
Le Saint Lézin.
La Petit-oin.
Le Portail.
La Virgouleuſe.

Pommes d'Hiver.

L'Api.
Les Calvilles.
Les Reinetes.
Le Rambour.

Voyons maintenant à quelle éxpoſition & contre quelle muraille du Jardin il eſt plus à propos de placer ces divers Arbres, pour qu'ils réüſſiſſent au gré d'un Jardinier curieux.

1. *La Muraille, qui regarde le Soleil Levant.*

Il y faut, pour la bien garnir, vingt Arbres; Sçavoir dix Arbres à demi tige, &

dix Arbres nains, qui ſe plantent entre les Arbres à demi tige, afin que toute la muraille ſe trouve remplie & couverte de verdure.

Cette expoſition eſt admirable pour les Pêchers, parmi leſquels on met quelque Abricotier.

2. La muraille qui regarde le Soleil de Midi.

Dans le coin, que forment ces deux prémiéres murailles d'Orient & de midi, on peut planter les Figuiers. Ils ne ſauroient mieux réüſſir que là.

On met le long de la muraille des Ceps de Raiſins muſcats, & des Chaſſelas, dont la tige aura cinq piés de haut, afin de planter, entre les Ceps, des Pêchers nains de neuf en neuf piés. On paliſſe en éventail les Vignes, comme les Poiriers & les autres Arbres qu'on éleve en Eſpalier.

3. La muraille qui regarde le Soleil couchant.

On plante à cette expoſition des Poiriers, des Pêchers, des Abricotiers, & Pruniers.

Les Poiriers à demi tige doivent être à douze piés de diſtance l'un de l'autre : & on met des Arbres Nains entre-deux.

4. La muraille qui regarde le Nord.

Il ne faut mettre ici que quelque Poiriers, quelques Pruniers, & du Verjus.

Les Poiriers à demi-tige ſeront à neuf piés de diſtance, & on mettra un Arbre Nain entre deux.

Dans cette expoſition on ne laiſſe pas tant d'eſpace entre les Arbres, parce qu'ils n'y jettent pas tant de bois, que dans les trois expoſitions précédentes.

OBSERVATIONS.

1. Il y a des Arbres fruitiers qui réuſſiſſent mieux en Buiſſon : comme le Poirier de *Beuré*, & le Poirier de *Virgouleuſe*.

2. Tous les fruits de médiocre groſſeur font merveilles en tige : comme le *Petit-oin*, le *Sucré vert*, l'*Epine*, la *Loüiſe bonne*.

3. Les *Bon-Chétien*, les *Bergamotes*, le *Petit-Muſcat*, ne viennent bien qu'en Eſpaliers.

4. Les *Rouſſelets*, les *Robines*, les *Leſchaſſeries* réüſſiſſent de toutes les façons.

5. Les *Pêchers*, les *Muſcats* ne veulent que des terres ſeches.

6. Les *Ceriſes*, les *Prunes* demandent une terre, qui ſoit un peu humide.

7. Les *Pêchers* gréfés *sur Pruniers*, les *Poiriers sur Coignassiers* aiment mieux les fonds gras, que les fonds secs.

8. Les *Pêchers sur Amandiers*, & les *Poiriers sur Francs* viennent fort bien dans les fonds sablonneux.

9. Les *Muscats*, & les *Figuiers* ne font bien leur devoir qu'à l'abri du froid.

10. Tous les fruits rouges, & la plûpart des fruits à pepin se plaisent au grand air.

11. Les terroirs secs sont propres à faire des fruits de bon goût : mais il sont alors petits ; à moins qu'ils ne soient cultivés avec beaucoup de soin.

12. Les terroirs humides font de gros fruits : mais il n'en produisent pas de fort délicats.

ARTICLE VII.

La Culture des Orangers.

Les Orangers méritent bien qu'on se fasse un plaisir de les cultiver. Ils font durant l'Eté l'honneur de nos Jardins ; & pendant l'Hiver ils ont un grand agrément dans la Serre, où ils nous offrent une charmante verdure, très-capable de nous consoler du

ravage,

ravage, & de l'extrême désolation, dont la rigueur du froid aflige alors tous les Arbres fruitiers de nôtre climat Septentrional.

Ce qui nous doit encourager à leur culture, contre les vains épouventails, dont quelques Jardiniers Orangistes nous veulent faire peur; c'est qu'il est certain qu'il n'y a guere d'Arbres, qui reprennent avec tant de facilité; qui s'accommodent si aisément de toute sorte de nouriture; qui vivent plus longtems; qui soient sujets à moins d'infirmitez; qui ayent si peu d'ennemis particuliers; & qui nous gratifient plus richement de fleurs si exquises, & de fruits aussi précieux, que sont les Orangers.

I. Les Orangers, & les Citronniers, qui viennent naturellement dans les païs chauds, ne vivent dans nôtre Région Septentrionale, que par artifice. Ils sont parmi nous des étrangers, à l'humeur desquels nous devons nous accommoder. Nôtre prémiére attention, c'est de leur donner une terre à peu-près semblable à celle, où ils viennent naturellement.

Terre pour encaisser les Orangers.

Moitié de la meilleure terre naturelle, comme est celle de Chenneviére, de Pré, de grand Chemin.

L'autre moitié eſt compoſée de parties égales de crotin de Mouton, réduit en poudre, de feüilles d'Arbres, bien pouries, de terreau de vieilles couches, & de poudrette.

De tout cela on fait un mélange : on en remplit les caiſſes ; & on y plante les Orangers, & les Citronniers, qui ne manqueront certainement pas de répondre à nos ſoins, & à nôtre attente.

J'ai donné ci-devant une maniére de compoſer une terre pour les Arbres exotiques, à laquelle on peut avoir recours, ſi on veut encore plus rafiner, pour la compoſition de celle, qu'on deſtine aux Orangers.

II. Avec beaucoup de ſoin on pouroit ici, auſſi-bien que dans les climats chauds, multiplier les Orangers, par marcote, & même par bouture, ſur tout dans des fioles d'eau, comme nous l'avons enſeigné au commencement de ce Tome, Chapitre I. Cependant en ce Païs-ci on n'éleve d'ordinaire les Orangers que de pepin, qu'on tire des Oranges bien meures.

On ſeme ce pepin au mois de Mars dans des caiſſes remplies de terreau compoſé de crotin de Mouton, & de terreau de vieille couche : & ces graines ſe mettent trois doigts avant dans la terre.

Au bout de deux ans on réplante les petits Arbres, qui ſont nés de ces pepins: & cinq ou ſix ans après on les gréfe.

Il y a deux maniéres de gréfer ces Sauvageons. La prémiére eſt en Ecuſſon à œil dormant en Juillet, Août, & Septembre. Nous avons vû ci-devant dans l'Article IV. comment ſe fait cette Gréfe.

La ſeconde maniére de gréfer les Orangers, c'eſt *en aproche*, dans le mois de Mai. Ce qui ſe fait ainſi: Le Sauvageon étant aſſez gros pour cette opération, on le coupe en tête; on y fait une entaille, ou même quelquefois une fente, dont on aproche la branche de l'Oranger, dont on veut avoir de l'eſpéce: on coupe un peu de l'écorce, & du bois des deux côtez de cette branche: enſuite on la fait entrer bien proprement dans l'entaille, ou fente du Sauvageon: on couvre l'endroit gréfé avec de la cire, ou de la terre glaiſe, que l'on envelope d'un petit linge: Enfin on lie le tout enſemble aſſez ferme, pour pouvoir reſiſter à l'éfort des vents.

Au mois d'Août, voyant la gréfe bien repriſe, on ſépare avec une petite ſcie le rameau gréfé de l'Oranger, qui en avoit été aproché du Sauvageon.

On éleve de la même façon les Citro-

niers, ſur leſquels on gréfe les Orangers, & mutuellement les Orangers ſur les Citroniers; quoique cependant il ſoit plus naturel, & plus ſeur de ne gréfer les Orangers que ſur des Sauvageons d'Orangers.

Afin de ne ſe pas tromper, & de les reconnoître certainement, il faut obſerver que les Citroniers ont l'écorce jaunâtre, & que les Orangers l'ont griſâtre : outre que leurs feüilles ont d'ordinaire une eſpéce de petit cœur auprès de la queuë; ce qu'on ne voit point dans les Citroniers.

III. Quand un Oranger a épouſé le ſel de la terre où il eſt, ou quand il devient infirme, on le rencaiſſe; ſoit pour le mettre plus au large, étant devenu plus grand; ſoit pour lui donner une plus ſucculente nouriture, en ſubſtituant une terre nouvelle à celle qui eſt uſée: On a ſoin, en le levant, de conſerver une partie de la motte, qui envelope les racines.

IV. On les doit arroſer deux fois la ſemaine dans le mois de Mai, Juin, & Juillet. Il ne faut pas que ces arroſemens ſoient exceſſifs. Il eſt bon toutefois, qu'on voye de fois à autre l'eau ſortir du fond de la caiſſe: mais pas ſouvent.

On leur doit donner un aroſement à peu près ſemblable, quand on les tranſporte

dans la ſerre. On ne leur en donne plus dans le reſte de l'Hiver. On leur en fait un médiocre au commencement, & à la fin d'Avril.

Lorſqu'on les a tirés de la ſerre, & qu'on les met en place, il faut commencer par un très-copieux aroſement.

Dans le mois d'Août on fait des aroſemens médiocres tous les huit jours.

V. On conſerve durant l'Hiver les Orangers dans la ſerre, pour les tenir à l'abri du froid, qui leur eſt ſi funeſte. De fort habiles Jardiniers ne peuvent ſoufrir qu'on réchaufe la ſerre par l'uſage du feu, dont le propre étant de deſſecher, il ſemble que cela ne convient guere aux Plantes. Il ſufit que la ſerre ait une bonne expoſition, qu'elle ſoit fermée de portes bien épaiſſes, & de fenêtres qui joignent bien avec de bons chaſſis doubles, & bien calfeutrés. Il faut ſur tout de bonnes murailles.

VI. Pour que la tête d'un Oranger ſoit belle, elle doit être d'une figure ronde, large, étenduë, à peu-près de la figure d'un Champignon.

Cette tête doit être pleine ſans confuſion.

On ne parvient pas tout d'un coup à donner cette forme réguliére à la tête d'un Oranger : ce n'eſt qu'avec le tems, & de

l'attention, en le pinçant, ou taillant à propos, pour le déterminer à pousser, & à remplir les endroits vuides & défectueux.

C'est ordinairement sur la fin de Juin, que se fait la grande pousse des Orangers ; & c'est âlors qu'il les faut pincer & ébourgeonner, & les aroser plus que de coûtume.

VII. On sort de la serre les Orangers vers le 15. de Mai ; & on les y remet vers le 15. d'Octobre. Dans les Jardins, où ils sont d'un si grand ornement, on les place dans le voisinage d'un mur, ou d'un bois, qui puissent les défendre des vents du Midi, & du Couchant, qui souflent dans ces tems-là, & qui fatigueroient terriblement les Orangers. Mais comment accommoder cela avec la nécessité indispensable de les garantir du vent du Nord, qui leur est si fatal ? C'est à la sagesse du Jardinier, que je laisse à décider de ce point ; & à préférer là-dessus le parti, qu'il trouvera le plus raisonnable.

Comme il est de la beauté du Jardin d'y bien aranger les Orangers, il est pareillement de la beauté de la serre de les y placer d'une maniére, qui fasse une belle & élégante figure.

ARTICLE VIII.

Secrets qui concernent le Jardin Fruitier.

I. *La maniére de bien planter les Arbres.*

On a obſervé, que lorſque la pluye ne pénêtre point juſqu'aux racines des Arbres, & qu'on n'y ſuplée pas par les aroſemens, ou par quelque courant d'eau qu'on y amene, on voit bien-tôt ces Arbres déperir. On obſervera donc, que l'eau puiſſe atteindre aux bouts des racines. Ainſi il ne faut pas planter les Arbres trop avant. Il ne faut pas pareillement que les racines ſoient plus bas que la bonne terre. On les plantera de telle ſorte, que l'eau & la chaleur du Soleil puiſſent doucement ſolliciter les racines à faire leur devoir. On ne pourroit les mettre trop à fleur de terre, ſi l'on ne craignoit pas les Etez trop chauds & trop ſecs, qui devorent toute l'humeur de la terre, & qui brûlent & deſſéchent mortellement les racines. *Act. Philoſoph. Febru.* 1669. *Tom.* 4. *pag.* 509. 511. & 518.

II. *Pour qu'un Arbre ſterile porte beaucoup de Fruit.*

Il faut ouvrir la terre au pié de l'Arbre;

couper les extrémitez des grandes racines, rétrancher les trop longues, & trop éloignées, & toutes les petites qui sont trop près de la tige. On jette dans ce trou de bonne terre neuve, sur les racines qu'on recouvre fort exactement. Cela fait, l'Arbre donnera bien-tôt des signes de sa vigueur. *Act. Philosoph. Aprilis 1669. Tom. V. pag. 50.*

III. Pour rendre les Fruits d'un Arbre plus délicieux.

La meilleure maniére, c'est de percer le tronc de l'Arbre proche la racine, & de remplir ce trou de la seve du même Arbre, dans laquelle on aura mis infuser quelque matiére douce & odoriferente. *Act. Philosoph. Febru. 1668. pag. 52.*

IV. Pour donner aux Fruits une vertu medecinale.

Il faut, dit le P. *Kirker*, faire choix d'un Arbre, qui soit jeune & qui ait beaucoup de force. Il est bon qu'il soit exposé a un air pur, & où le vent se fasse quelquefois sentir dans le tems même que vous les gréfez. Si c'est un Meurier, sur quoi vous mettiez des gréfes de Pommier, de Poirier,

ou de Prunier, & que vous vouliez que les Fruits ayent une vertu purgative; il faut percer le tronc avec un Tariere, & remplir le trou d'Ellebore noir, mis en poudre, ou de Scamonée, ou bien de Coloquinte. Comme ces choses sont violentes, on peut à la place mettre du Séné, de la Rubarbe, du Suc d'Aloës, ou quelque autre suc Catharctique. On enferme fort exactement ces choses dans l'ouverture qu'on a faite au tronc, & on bouche bien le trou, afin que les esprits de ces drogues ne s'exhalent pas. Il ne faut pas que le trou soit de maniére qu'il puisse empêcher la communication de la racine avec le haut de l'arbre. Par cette operation on aura des fruits qui seront purgatifs.

Par la même voye, en se servant du Suc de Pavot, de Morelle, de Mandragore, de Stramonium, de Jusquiame, on aura des fruits qui auront une vertu Narcotique, & Soporative.

Si l'on employe la Canelle, le Musc, le Sucre, le Girofle; les Arbres porteront des fruits qui seront les délices du goût & de l'odorat. *Kirker de Art. Magnet. Lib. III. Part. 5. cap. 1. Can. 2. pag. 492.*

V. Pour avoir des grapes de Raiſin meur dés le Printems.

Si on ente une Vigne ſur un Ceriſier, le Raiſin qui en viendra, ſera formé & meur dans le tems même des Ceriſes. Mais la queſtion eſt, de bien enter la Vigne ſur le Ceriſier. On le fait ainſi. On perce avec un Tariere un trou dans le tronc d'un Ceriſier. On fait enter dans ce trou la branche de Vigne. On l'y laiſſe croître juſqu'à ce qu'elle bouche le trou de Tariere, & qu'elle ſoit intimement unie au Ceriſier. Alors on retranche le Sarment de ſon Sep, & dans la ſuite il ne tirera plus de nouriture que du Ceriſier. La ſeve du Ceriſier accélerera la formation, & la maturité du Raiſin, qu'on pourra manger deux mois plûtôt qu'à l'ordinaire. *Porta Mag. Nat. Lib. III. cap. 8. pag.* 120.

VI. Pour faire que les Arbres ſteriles portent du Fruit.

Il y a des Arbres charmans à voir, & qui ne rapportent pourtant aucun fruit. Cela vient à coup ſeur de la trop grande abondance de la ſeve. Il faut percer avec un Tariere ces Arbres ſtériles, dans le tronc

jusqu'à la moüelle. Une partie de la seve en montant se déroute & s'évacuë par cette ouverture ; ce qui rend l'Arbre fructifiant. *Cent. V. n.* 428. C'est une saignée salutaire.

VII. Pour faire lever promptement les Grains, les Pepins, les Noyaux des Fruits.

Prenez des Pepins des Pommes, des Poires, d'Oranges ; des Noyaux des Pêches, d'Abricots, de Prunes, & les faites entrer dans un Oignon, qu'on appelle *Squillæ Marina* ; même si vous voulez, dans un gros Oignon ordinaire. Mettes le tout en bonne terre, il est très-certain, qu'ils germeront plûtôt, étant excitez par l'humeur, & par la chaleur de l'Oignon. C'est comme une maniére de gréfer. La gréfe tire sa nouriture du tronc sur lequel on l'a placé. On pourroit pousser cette experience plus loin ; & il y a aparence que si on enfermoit de la graine d'Oignon, dans un Oignon même, la graine leveroit plûtôt, & feroit un Oignon plus nouri & plus gros. On comprend aisement que des semences mises de la sorte, doivent trouver plus de nouriture, que dans de la terre toute cruë. *Cent. V. n.* 445.

VIII. Pour donner aux Fruits telle figure que l'on voudra.

Il faut faire un Moule de plâtre qui ait au dedans la figure que l'on veut donner à une Pomme, ou Poire, ou Pêche; & que ce Moule soit de deux ou trois piéces, comme on les fait d'ordinaire, pour jetter des figures en cire; on le met durcir un peu au feu; & puis on y fait entrer le fruit encore petit. On lie bien le Moule, de peur qu'il ne s'ouvre, & on le tient ainsi fermé, jusqu'à ce que le fruit en ait rempli toute la capacité. Rien n'est plus plaisant que de voir après cela une Pomme, qui répresente fort regulierement un visage, ou une tête d'animal. Sur tout on trouve que ce petit jeu réüssit parfaitement bien à l'égard des Courges.

IX. Pour rendre les Fruits plus délicieux & précoces.

On dit que pour accelerer la maturité des fruits, & pour les rendre plus agréables au goût, il suffit de percer le tronc de l'arbre, & d'inserer dans le trou une cheville d'un bois, dont l'arbre excelle en chaleur. Tels sont le Terebinthe, le Len-

tisque, le Guaiac, le Genévre, &c. Un Meurier en devient plus fécond, & les Meures sont d'une excellence merveilleuse, outre que leur prématurité extraordinaire fait beaucoup de plaisir.

X. Pour faire croître très-promtement le Celeri & le Persil de Macedoine.

Quoique la graine de Celeri ne soit pas des plus opiniâtres à germer, il ne laisse pas quelquefois de s'écouler un mois avant qu'elle paroisse. Pour diligenter sa germination, il faut ainsi proceder. On prend de la graine de l'année, on la met tremper un jour ou deux dans du vinaigre en lieu un peu chaud. Quand on l'a tirée de là, on la laisse secher. On la seme dans de bonne terre, avec laquelle on a mêlé des cendres faites de tuyaux, & de gousses de Féves. Il faut l'arroser avec de l'eau un peu chaude, & couvrir ensuite la terre avec de bons paillassons, pour que la chaleur ne s'exhale pas si-tôt. En peu de jours on voit, avec admiration, la terre s'ouvrir par tout. Continuez d'arroser, & vous verrez bientôt les tiges se montrer & s'alonger. Il y a du savoir faire, pour y bien réüssir. Porta dit, que pour n'avoir pas été assez exact,

il n'a pû joüir du plaisir du succès, que ses amis plus diligens, & plus heureux ont goûté tout entier. *Mag. Nat. Lib.* III. *c.* 8.

XI. Differens Secrets très-curieux.

1. Pour avoir des fruits qui purgent, on tire de terre un petit Arbre, comme un Pommier. On coupe la plus grosse racine; on cherche la moüelle, qui s'étend dans la tige; on en tire le plus que l'on peut; on met à la place de la Rubarbe. On remet en terre l'Arbre; les Fruits qu'il portera, auront une vertu catharctique. Si l'on veut, on fend la tige, pour en tirer la moüelle, & puis on réünit les deux côtez, qu'en enveloppe dans de la fiente de Vache, avec des feüilles de Vigne pardessus; & on lie le tout avec de l'Ozier.

2. Pour qu'une même Vigne porte des raisins de diférente espéce, on prend deux branches, qu'on entaille un peu par le milieu; on joint les deux branches à l'endroit de l'entail; on les lie fortement avec des étoupes; & on les laisse, jusques à ce que les deux Sarmens se soient unis inséparablement ensemble. Ce nouveau Sep donnera du raisin de plusieurs espéces. Si on gréfoit sur un Sarment de cette Vigne une troisié-

me espéce de Raisin le spectacle en seroit plus beau & plus rare.

3. On fait la même chose avec un tuyau de fer de demi-pié de long. On fait passer au travers quatre ou cinq Sarmens, dont on enléve l'écorce par l'endroit, où ils doivent se réünir tous en un corps. On les lie ensemble, on remplit les vuides du tuyau avec de bonne argile; & même on l'en couvre entierement jusques à ce que tous ces Sarmens ne fassent qu'un Sep. Il donnera autant de sortes de Raisins, qu'il y a de Sarmens diférens.

4. On souhaiteroit qu'un pareil cornet de fer, dont l'ouverture seroit très-petite, fût rempli de diverses graines. On croit que, quand elles germeroient, les plumes diférentes, qui sont fort tendres, venant à se rencontrer & à se presser à la petite ouverture du Cornet, il ne s'en formeroit qu'une plante monstrueuse; c'est-à-dire, qui renfermeroit en soi plusieurs espéces toutes diférentes.

5. Un Pêcher gréfé quatre fois sur un Amandier doux, porte des Pêches, dont l'amende est douce,

6. La graine de Melon trempée durant quelques heures dans du vin, produit des Melons vineux. Chez nous on a la patience

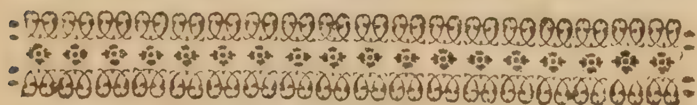
d'ouvrir avec dexterité chaque graine par le petit bout, par où le germe doit sortir. En cet état on la fait macerer dans du sucre fondu & ambré. Après quoi on la fait sécher au Soleil. On la seme dans de la terre bien fumée de fiente de Chévre; il en vient des Melons d'un goût admirable & plus gros qu'à l'ordinaire.

7. La graine du milieu du Melon fait des Melons gros & ronds. La graine prise du côté que le Melon touchoit à la terre, produit des Melons plus doux & plus vineux. La graine du côté de la queuë donne des Melons longs & mal conditionnez. Enfin la graine du bout, où étoit la fleur, porte des Melons assez proportionnez & bien figurez.

8. Si l'on veut faire meurir des Figues un mois avant la saison, voici ce que l'on fait chez nous. On choisit des branches, où il y a beaucoup de fruits, bien sains & des plus avancez de l'arbre; on pique legérement avec un canif ces branches, à un demi pié plus bas que le fruit. On attache au bas de l'endroit piqué un cornet de parchemin, haut d'environ quatre doigts, que l'on remplit de fiente de Pigeon, détrempée avec de l'huile d'olive. On couvre tout cela avec un linge qu'on attache avec de

l'ozier.

l'ozier. On met ſur chaque Figue une goute de la même huile ; ce qu'on continuë de faire tous les quatre ou cinq jours. On aura par là des Figues délicieuſes, un peu plûtôt qu'à l'ordinaire.



CHAPITRE IX.

Ouvrages de chaque Mois dans le Jardin à Fleurs.

JANVIER.

ON couvre les Plantes qui craignent le froid. Il faut ſur tout préſerver des gelées les Anémones plantées dans des pots, & toutes les jeunes Plantes.

FEVRIER.

On ſeme à la fin de ce mois ſur couche & ſous cloche des Fleurs annuelles, qu'on doit réplanter au commencement de Mai. On ſeme Balſamine, Melanzene, Datura, Canne d'Inde, Pommes d'Etiopie, Pomme dorée, Amaranthe, ou Paſſe-velours. Tout eſt perdu ſi la gelée les atteint.

MARS.

On ſeme ſur couche la graine de Girofſée, les Oeillets d'Inde, les Roſes d'Inde, les Belles de nuit, Oeillets, Baſilic, Marjolaine, Phaſeole incarnat d'Inde, Merveille du Perou, Creſſon d'Inde, Souci double, Poivre d'Inde, Mirthe.

AVRIL.

On aroſe ſoigneuſement les Renoncules, & les Anémones. Il faut préſerver du mauvais tems, & du Soleil trop chaud, les belles Tulipes panachées, les Oreilles d'Ours, les Anémones, & les Rénoncules. On doit avoir des couvertures toutes prêtes dés le commencement de ce mois.

MAI.

On plante les Anémones ſimples. On marcote les Giroflées jaunes, on en plante auſſi de boutures, on multiplie par les mêmes voyes les Giroflées muſquées doubles.

Pour avoir des Oeillets doubles, on ſeme les bonnes graines, les huit prémiers jours de la Lune de Mai. On les réplante en Septembre avant l'Equinoxe.

On plante des Marguerites, des Oreilles d'Ours, & des Narcisses blancs doubles.

On seme du souci double, le Thlaspi de Candie, la scabieuse veloutée, les pensées, les Cranus. A la fin du mois on déplante les Tulipes dessechées.

JUIN.

On retranche des boutons, & même des montans, qui sont en trop grand nombre aux œillets; & on appuye ceux qui restent avec de petites baguettes.

On récueille les graines meures. On déplante les Anémones, & les Rénoncules.

JUILLET.

On commence à marcoter les Oeillets.

On ente en aproche les Mirthes, Jasmins, Orangers, Rosiers, &c.

AOÛT.

On met en terre les Hyacinthes, les Anémones, les Rénoncules, les Jonquilles, les Imperiales, &c.

On marcote encore les Oeillets. Un Oeillet, pour qu'il soit beau, doit être grand, bien garni, bien rangé, de belle couleur, bien panaché, & fort velouté.

SEPTEMBRE.

On ſeme des Pavots, des piés d'Aloüette, qui fleuriront en Juin & en Juillet.

On ſeme pareillement les graines d'Oreilles d'Ours, de Rénoncules, d'Iris, de martagons.

OCTOBRE.

On met en terre les Oignons de Tulipes, & les autres Oignons, qui n'y ſont pas encore. Tant qu'il ne géle pas, on tient durant le jour les fenêtres des ſerres ouvertes.

NOVEMBRE.

On plante les belles Tulipes panachées: & ou couvre, ou enferme dans les ſerres tout ce que le froid a coûtume de faire périr. On peut ſemer ſur couche, & ſous cloche, quelques graines, comme ſont celles que nous avons marquées en Septembre.

DECEMBRE.

La Nature eſt dans un triſte engourdiſſement, & je croi que dans ce mois-ci, comme dans le ſuivant, toute l'atention des curieux Fleuriſtes doit être de conſerver leurs Plantes contre les meurtriers aſſauts de la gelée.

ARTICLE I.

Secrets concernant la Culture des Fleurs.

I. Comme on peut faire des prodiges dans la Culture des Fleurs.

Nous allons maintenant moiſſonner dans la *Flore* du *P. Ferrari*, Jeſuite. La moiſſon ſera belle & bonne. *Andreas Capranica*, dans un diſcours prononcé à Rome, dit : Si on aplique aux Plantes les ſecours qu'on peut tirer de la Chymie, l'Art forcera la Nature à ſe ſurpaſſer elle-même. Elle fera ce qu'elle n'a jamais fait. Tout dépend de l'ingénieux uſage du Mercure, du Sel, & du Soufre des Philoſophes. Quels miracles de Fleurs n'aura-t'on point, ſi on ſait mêler, dans les ſucs de la terre, le ſang chaud des Animaux ? On ne ſait ce que vaut ce ſang; pourvû que ce ne ſoit pas du ſang de Bouc; parce qu'il excede en ſechereſſe; & comme tel, il eſt moins propre à la Végétation. Si dans ce ſang on mêle des cendres, & des ſels de Plantes, ou du Nitre ſi fécond par lui-même, on aura des Fleurs d'une groſſeur, & d'une étenduë raviſſantes. Un fumier bien choiſi, bien mis en œuvre, eſt

d'une éficacité surprenante, pour avancer les Fleurs, & pour leur donner un émail charmant. Ce sera mettre la derniére main à ce grand œuvre, si l'on sait bien macérer toutes ces choses dans de l'eau de vie, & en tirer, par la distillation, la quintescence. On verra des choses, qu'on ne comprendra pas. On croira que ce sont des songes.

Il faut se donner de garde, que ces matiéres brûlantes ne touchent aux racines des Plantes; il faut de bonne terre au-dessus, sur quoi on puisse, sans nuire aux racines, répandre ce puissant baume de vie, avec prudence, & une dûë proportion.

Dans la Toscane, un Jardinier, homme de mérite, a trouvé le secret de conserver dix ans dans une grosse tasse de verre, remplie de terre, une branche de Pommier, chargée de trois ou quatre pommes, sans qu'il y parût aucun dépérissement. Ne peut-on pas user du même secret, pour la conservation des Fleurs?

Rien ne réjoüit davantage les Plantes, que de les aroser avec de l'eau échaufée au Soleil; & dans laquelle on a mis de la colombine, & des cendres de Plantes de même espéce. *Ferrari Flora Lib. IV. cap. 3. pag.* 441.

II. *Changer & déterminer le tems, où les Fleurs naîtront.*

Il n'eſt pas impoſſible d'avancer, ou de retarder le tems des Fleurs comme on voudra. On peut par l'Art anticiper ſur la ſaiſon ordinaire : & les roſes, pour exemple, qui ne viennent ordinairement qu'à la fin du Printems, paroîtront beaucoup plûtôt.

1. On plante dez la fin d'Octobre, un Roſier, dans un vaſe rempli de bonne terre, mêlée avec un fumier ſucculent & tendre. On l'humecte tous les jours deux fois avec un peu d'eau chaude. Dans les tems rudes & froids, il faut le rentrer dans la maiſon ; hors de laquelle il ne doit jamais coucher. Vers le Printems, lors qu'un vent doux viendra avec la chaleur du Soleil, ſolliciter les Plantes à ſe parer de feüilles, il faudra aroſer le roſier avec de l'eau un peu plus chaude. Vous verrez avec quelle diligence la Roſe ſe montrera pour faire honneur aux prémiers jours du Printems.

Il y a un inconvenient, dît le *P. Ferrari* : c'eſt qu'un acouchement ſi prématuré, fait que ſouvent la mere meurt preſqu'en même-tems que l'enfant. Ce procedé ne laiſſe pas d'être fort vanté par les Anciens, qui

ont écrit ſur le Jardinage. *Plin. Hiſt. Nat. Lib. XXI. cap.* 4.

2. Le plaiſir coûte moins, en écuſſonnant ſur un Amandier un œil, un bouton pris ſur une branche de Roſier: on eſt aſſuré d'avoir de très-belles Roſes; ſouvent dans le tems même, que la terre eſt encore couverte de nége, & de frimats.

3. Si à la maniére des anciens Romains, vous voulez avoir la Fleur, qui porte la pourpre de la ſouveraineté ſur toutes les Fleurs, dez le prémier jour de Janvier, auquel les Conſuls ſe revêtoient de la pourpre Conſulaire; il faut, dit *Démocrite*, que durant les grandes chaleurs de l'Eté, vous aroſiez deux fois par jour le Roſier, que vous deſtinez à vous donner ce plaiſir. Il fleurira dans le fond de l'Hiver. Mais je croi, que quand les grands froids viennent, il faut le retirer dans une ſerre.

4. Les Fleurs, qui ne viennent que dans le Printems, & dans l'Eté, paroîtront dez l'Hiver, ſi on les ſollicite doucement par des alimens gras, chauds, & ſubtils. Le marc de Raiſin, dont on a rétranché toutes les petites peaux, le marc d'Olives, le fumier de Chéval, les eaux des baſſes-cours contribuent infiniment à hâter les Plantes. Ainſi, ſi dés le commencement d'Octobre,

vous coupez les branches trop avancées des Giroflées, & que vous les enséveliſſiez avec des matiéres graſſes & ſalines au pié de la Plante, vous aurez quatre mois plûtôt des Giroflées fleuries.

5. Tout le ſecret pour avoir des Fleurs précoces, dit *Cardan*, de qui le *P. Ferrari* l'a pris, conſiſte en quatre choſes. 1. Il faut échaufer & animer le bourgeon, pour qu'il ne ſe dévelope pas trop tard. 2. Il faut un lieu chaud. 3. Il faut une nouriture ſucculente. 4. Il faut que cette nouriture convienne à la Plante, ſur quoi vous faites vos épreuves. Je ne me laſſe jamais, ajoûte *Cardan*, de recommander ces quatre choſes, qui ſont bien fondées en raiſon. *De Variet. Lib. XII. cap. 66. p. 663.*

6. C'eſt une pratique aſſurée, que ſi on renferme des graines dans des oignons; la chaleur de l'oignon excite, & accélére merveilleuſement la germination. On ſe ſert de cette voye avec beaucoup de ſuccès, pour les graines, & les noyaux, qu'on a ordinairement peine à faire germer.

7. Pour avoir des Roſes en hiver, il faut aracher les roſiers, quand ils commencent à pouſſer: & on les tranſplante dans une terre un peu moins graſſe. Cela les dérange étrangement. Alors leur prémier ſoin

eſt de ſe nourir, & d'étendre leurs racines : & ce n'eſt qu'après cela, qu'ils ſe détermi-nent à donner dans l'Hiver ſuivant les Roſes qui devoient briller dez le Printems.

8. Le *P. Ferrari* raporte d'après *Porta*; *Mag. Nat. Lib. III. cap.* 10. que ſi une main bien adroite ſait écuſſonner un œil de Roſier ſur un Pommier : cet Arbre portera en même-tems à la fin de Septembre, les Fleurs du Printems, & les Fruits de l'Automne.

9. Le Secret n'eſt pas rare, mais il a pourtant ſon mérite. Pour avoir de la Giroflée, des Oeillets, des Roſes fort tard, il n'y a qu'à rompre doucement, avec ſes doigts, les boutons naiſſans, ou les calices qui contiennent la fleur : Il faut beaucoup aroſer durant les chaleurs de l'été. Par ce petit artifice on retarde dans la tige, l'humeur deſtinée pour la formation parfaite de la Fleur : mais elle s'échaufe, & réprend ſon mouvement, afin de produire d'autres Fleurs. On fait cette ſupercherie aux petits Oiſeaux. Quand on déchire leur nid pendant qu'ils couvent leurs œufs, ils font un nouveau nid, & pondent de nouveaux œufs, pour remplacer ceux qu'on leur a ôtés ; & par ce moyen on leur fait avoir des petits un mois plus tard.

10. Si on met les oignons de Lis fort avant en terre, ils en fleurissent plus tard. Ainsi afin d'en avoir plus longtems, on met quelques-uns de ces oignons trois pouces en terre; d'autres à cinq pouces, quelques-uns à sept.

On conserve une Fleur longtems; si avant qu'elle soit ouverte, on l'enferme exactement entre deux pots neufs de terre, qui ne soient point vernissez. Si deux mois après, vous tirez de là vôtre fleur, comme pour saluer la lumiére, faire honneur au Soleil, elle s'ouvre avec une diligence étonnante. La même chose se peut faire à l'égard des autres fleurs. Les Oeillets, les Anémones se gardent longtems de cette maniére, pourvû qu'entre les deux plats de terre, on mette quelques plantes d'Avoine en herbe, arachées avec leurs racines. On peut couvrir de filasse le calice d'un Oeillet, mettre de la poix par-dessus; & puis le cacher dans une canne, ou dans une boéte de bois de chêne aussi enduite de poix, de peur que l'humidité, ni l'air n'y entrent: & en cet état déposer le tout dans une terre, qui ne soit pas trop trempée d'eau. En voilà assez pour se former l'idée de faire encore mieux que tout cela.

III. *Pour donner de nouvelles couleurs aux Fleurs.*

Il y a particuliérement trois couleurs, qui ſont rares dans les Fleurs, & que les Curieux y voudroient pouvoir introduire. Le *noir*, ſi propre par ſa couleur lugubre à peindre le dégât que la mort cauſe dans les familles. Le *verd*, ſi agréable aux yeux, & ſi propre à nourir & à fortifier la vûë. Le *bleu*, qui tranſmet ſur la terre la couleur du Ciel.

1. On peut faire prendre aux Fleurs ces trois ſortes de couleurs, ſans beaucoup de peine. Pour le noir, on prend les petits Fruits, qui croiſſent ſur les Aûnes. Il faut attendre qu'ils y ſoient bien deſſechez. On les met en poudre impalpable. Pour le verd, on ſe ſert du ſuc de ruë. Et pour le bleu, on employe les Bluets, qui croiſſent dans les blés. On les fait ſecher, & on les réduit pareillement en poudre bien fine. Voici l'uſage.

On prend la couleur dont on veut imprégner une Plante, & on la mêle avec du fumier de Mouton, une petite pointe de vinaigre, & un peu de ſel. Il faut qu'il y ait dans la compoſition un tiers de la couleur. On dépoſe cette matiére, qui doit

être épaiſſe comme de la pâte, ſur la racine d'une Plante, dont les Fleurs ſont blanches. On l'aroſe d'eau un peu teinte de la même couleur : & du reſte on la traite à l'ordinaire. On a le plaiſir de voir des Oeillets, qui étoient blancs, noirs comme des Etiopiens. On fait la même choſe pour le verd & pour le bleu.

Pour mieux réüſſir, on prépare la terre. Il la faut choiſir legére & bien graſſe, la ſécher au Soleil, la réduire en poudre, & la paſſer par le tamis. On en remplit un vaſe, & l'on met au milieu une Giroflée blanche. Car la ſeule couleur blanche eſt docile, & ſuſceptible de nos impreſſions. Il ne faut point que la pluye, ni la roſée de la nuit tombent ſur cette Plante. Durant le jour on la doit expoſer au Soleil.

Si on veut que cette Fleur blanche ſe revête de la pourpre des Rois, on ſe ſert de bois de Breſil pour la pâte, & pour teindre l'eau des aroſemens. Par cet artifice on auroit des Lis charmans. En aroſant la Plante des trois ou quatre couleurs, par trois ou quatre diférens endroits, on auroit des Lis de diverſes couleurs, qui ſeroient beaux à l'admiration.

Un Curieux met macérer les oignons de Tulipes dans des liqueurs préparées, dont

ils prennent la teinture. Quelques-uns découpent un peu ces oignons, & insinuent des couleurs seches dans les petites hachures.

IV. Pour donner de nouvelles odeurs aux Fleurs.

La beauté n'est qu'un vain ornement, quand elle n'est pas acompagnée de l'odeur d'une bonne réputation. Cela est vrai en quelque maniére dans les Fleurs. A quoi sert ce vif émail des couleurs, qui réjoüit les yeux, si la Fleur répand une athmosphére d'odeur insuportable ? Ce seroit donc faire un miracle, & rendre un bon ofice à une Fleur, que de lui ôter sa mauvaise odeur, pour lui en communiquer une bonne. Les Pivoénes, les Tulipes, sont toutes charmantes aux yeux, mais elles ofensent terriblement l'odorat. Il faut que l'Art leur donne ce que la Nature leur a refusé.

1. C'est presque toute la même manœuvre, tant pour imprimer des couleurs étrangeres aux Fleurs, que pour les parfumer d'une odeur qui ne leur est pas naturelle. On peut commencer à remedier à la mauvaise odeur d'une Plante dez avant sa naissance ; c'est-à-dire, lors qu'on en seme la graine, si elle vient de graine. On détrem-

pe du fumier de Mouton dans du vinaigre, où l'on met un peu de musc, de civette, ou d'ambre en poudre. On met les graines, ou même les oignons durant quelques jours macérer dans cette liqueur. On sait par expérience que les Fleurs qui viendront, répandront une haleine très-douce & très-agréable. Si on veut joüer à coup seur; c'est d'aroser les Plantes naissantes de la même liqueur, où l'on a mis tremper les semences.

Le P. *Ferrari* ajoûte, qu'un des ses amis, bel esprit & grand Philosophe, entreprit d'ôter au souci d'Afrique son odeur si choquante, & qu'il y réüssit avec un peu de soin. Il mit tremper durant deux jours ses graines dans de l'eau de Rose, où il avoit fait infuser un peu de musc. Il les laissa un peu secher, & puis les sema. Ses Fleurs n'étoient pas entiérement dépoüillées de leur mauvaise odeur; mais on ne laissoit pas de ressentir au travers de cette haleine primitive, certains petits esprits étrangers, suaves & flateurs, qui faisoient suporter avec quelque plaisir le défaut naturel. De ces Plantes déja un peu amendées, il en sema la graine avec la même préparation, que nous venons de marquer; il en vint des Fleurs, qui pouvoient le disputer sur le fait de la bonne

odeur, aux Jaſmins, & aux Violettes. Dé cette maniére d'une Fleur, auparavant le plaiſir d'un ſens, & le fleau d'un autre, il en fit un miracle qui charmoit tout à la fois la vûë & l'odorat.

2. A l'égard des Plantes, qui viennent de racine, de bouture, de marcote, l'opération ſe fait au pié, comme nous l'avons dit ſur l'article des couleurs. C'eſt la même choſe.

Pour ce qui eſt des Arbres, on en perce le tronc avec un tariére; & avant que la ſeve monte, on y met en conſiſtence de miel, la matiére dont on veut que les Fruits prennent l'odeur & le goût.

Il me ſemble qu'une perſonne un peu ingénieuſe peut commenter ſur tout ce que j'ai dit, & aller infiniment au-delà. J'ai donné les principes; mille idées peuvent naître, ſe déveloper, & ſortir aiſément de la fécondité de ces principes. Je ſerai ravi qu'on me paſſe par des inventions plus ingénieuſes & plus hardies.

Ces mêmes principes, apliquez ſur les Plantes légumineuſes, & tranſportez dans les Jardins Potagers, feront des légumes ſaines & délicieuſes. On leur donnera telles vertus que l'on voudra. On les rendra purgatives & médecinales, ſi le goût ſe tourne

de

de ce côté-là. On fera des prodiges ; mais des prodiges, qui ne seront pas de pure curiosité. La santé, & la vie, choses si précieuses, y trouveront des secours infinis. Nous aprenons de l'Histoire, qu'*Attala* Roi de Pergame, cultivoit par chagrin, les Plantes, fameuses par le poisson, & la mort qu'elles portent avec elles. Et nous par un bon cœur, nous cultiverons les Plantes salutaires & vivifiantes ; & nous tâcherons par des Plantes Médecinales, de secourir les malades, & de flater par des légumes douces & agréables, le bon goût des honnêtes gens.

Après tout, il faut se souvenir que l'art ne fait pas tout ce qu'il veut, ni comme il veut : il doit se regler sur le mécanisme de la nature. Il faut qu'il s'assujettisse à ses loix, parce que ce sont les loix de l'Auteur même de la Nature. Le P. *Ferrari*, de qui j'ai emprunté ces trois articles, a fait un discours admirable, qui contient une savante dispute de la Nature avec l'Art. Le bel esprit & l'élégance régnent par tout dans cette piéce. Il la finit fort judicieusement par ces beaux mots : *Hic Florei duelli finis : hoc documentum, infeliciter pugnare Artem, cum repugnat Natura. Flora lib. VI. c. 6. pag.* 468.

V. *Pour rendre les Giroflées doubles & de diverses couleurs.*

M. Rai eſtime ce Secret, parce qu'il vient du P. *Laurenbergius*, qui eſt un Auteur de très-bonne foy. Il avoit des Giroflées blanches, qui au Printems donnerent toutes des Fleurs ſimples. Il les tranſplanta dans l'Automne. Il fit la même choſe au Printems ſuivant, & empêcha qu'elles ne fleuriſſent. Dans l'Eté ces Giroflées firent des Fleurs doubles. Comme elles étoient toutes blanches, voici ce qu'il fit, pour en avoir de differentes couleurs. Il en ſema les graines dans une terre fort ſucculente, qu'il avoit fait ſecher au Soleil, & qu'il paſſa enſuite par un tamis. Soir & matin il aroſoit ſes graines avec de l'eau de diverſes couleurs. Sur l'une il verſoit de l'eau jaune, ſur l'autre de l'eau bleuë; ici c'étoit de l'eau rouge; là de l'eau verte, &c. Il continua de les aroſer durant trois ſemaines. Le ſoir il retiroit dans la maiſon les vaſes, de peur que la roſée de la nuit ne détrempât & n'affoiblît les couleurs, dont il avoit teint l'eau des aroſemens. Il réüſſit ſelon ſes déſirs. Les germes des graines s'impregnerent des couleurs qu'il avoit employées, & firent

des Giroflées d'un beau coloris. Il y en avoit de ſafranées, de purpurines, de blanches, de couleur de chair, de panachées, &c. *Rai, Hiſt. plantar. lib. 1. cap. 20. pag. 40.*

Il faut que les couleurs, dont on ſe ſert pour colorer l'eau, ſoient tirées de la famille des Végétaux. Les couleurs qui viendroient de minéraux, ſeroient corroſives & feroient mourir les Plantes.

Ce même ſecret ſe peut pratiquer ſur toutes ſortes de Fleurs blanches. Je m'imagine qu'il réüſſiroit à merveilles, ſur les Lis blancs.

VI. Pour avoir des Roſes fort tard.

Il n'eſt pas moins agréable d'avoir des Fleurs tardives, que d'en avoir de précoces. Les Anciens eſtimoient fort les Roſes qui venoient à la fin de l'Autonne. La foibleſſe du Soleil nous perſuade alors qu'il ne faut plus rien attendre de la Nature. Cependant on y réüſſit en pluſieurs manieres. Voici les experiences de *Bacon.*

1. Si au Printems vous coupez les branches, qui paroiſſent devoir porter des Roſes, il arrivera que les rejettons en donneront au mois de Novembre. La raiſon eſt, que

le ſuc qui ſe ſeroit porté aux branches principales, va aux ſurgeons, les avence, & leur fait donner des Roſes que la Nature reſervoit pour le Printems ſuivant. *Cent. V. n.* 413.

2. Si vous arachez les bourgeons des Roſiers, dans le tems qu'ils commencent à ſe déveloper, vous verrez aux côtez naître de nouveaux réjettons qui fleuriront fort tard. Le cours du ſuc nouricier étant ſuſpendu & détourné, il prend une autre route, & ſe porte vers les yeux & les boutons, qui ne devoient ſortir que l'année ſuivante. *Cent V. n.* 414.

3. On coupe toutes les branches anciennes, & on ne laiſſe que celles qui ſont de l'année derniére, & qui ne doivent avoir des Roſes que l'an ſuivant. Tout l'aliment ſe porte à ces jeunes branches, & leur fait porter des Fleurs dans l'Autonne, anticipées ſur le Printems ſuivant. *Cent. V. n.* 415.

4. Il n'y a qu'à découvrir les racines des Roſiers, vers Noël, durant quelques jours; par là on empêche le ſuc de monter de la racine au haut de la Plante; la Végétation eſt retardée & interrompuë. Elle recommence, dès-lors qu'on a rejetté la terre ſur les racines: mais les feüilles & les Fleurs viennent plus tard. *Cent. V. n.* 416.

5. Il faut aracher le Rosier pour quelques semaines, avant que les Bourgeons paroissent. Quand on le replante, il se passe quelque-tems, avant que le suc ait repris son cours, par les pores de la racine : ce qui retarde la manifestation des Fleurs.

6. Il faut planter un Rosier en un lieu fort ombragé, comme au pié d'une haye. De là il arrive deux choses. 1. La Plante n'est point échaufée par le Soleil, dont la chaleur hâte le mouvement de la seve. 2. La haie attire puissamment à elle les sucs de la terre, & en laisse peu aux Plantes ses voisines ; & ces deux causes jointes retardent considérablement la Végétation du Rosier, qui par conséquent doit donner des Roses beaucoup plus tard. *Cent. V. n.* 420.

Il faut ajoûter avec *Bacon*, que tout ce que nous venons de dire du Rosier, se peut apliquer aux autres Plantes.

VII. Vertu des Cendres, pour rendre les Plantes & les Fleurs plus grosses & plus belles.

Pour faire croître extraordinairement une Plante, il faut l'arroser quelquefois de lessive faite des cendres de Plantes sembla-

bles, que l'on a brûlées. Il eſt certain que les ſels, qui ſe trouvent dans cette leſſive, contribuent merveilleuſement à donner abondamment ce qui eſt neceſſaire à la Végétation des Plantes; ſur tout celles, avec leſquelles ces ſels ont de l'analogie par leur configuration. Car enfin il eſt certain que les ſels tirez des cendres des Tulipes brûlées, ayant plus de convenance avec l'arrangement des parties qui compoſent l'oignon, la tige, les feüilles, & la fleur de la Tulipe, ſont beaucoup plus propres à la faire croître extraordinairement, que tous les ſels des Plantes d'autres eſpéces.

Ce qui nous fait remarquer en paſſant que les gens de la Campagne brûlent indiféremment des fougeres, des orties, des geniévres, des ronces, pour en jetter les cendres ſur leurs terres; & prétendent par-là en augmenter la fertilité. La queſtion eſt de ſçavoir, ſi ces ſels, qui ſont d'une nature & d'une figure toute diferente de ceux des ſemences dont on a chargé un champ; peuvent contribuer à les faire végeter & multiplier.

ARTICLE II.

Differens Secrets très-curieux pour le Jardinage.

I. Comment on peut avoir des Fleurs en Hyver & des Fruits au Printems.

Le tout consiste à savoir deux choses: La prémiére, si la Végétation des Plantes dépend tellement de l'action du Soleil, qu'elle ne puisse jamais s'en passer. Surquoi il est aisé de répondre, que toute autre cause, qui est capable d'échaufer & d'émouvoir les sucs qui sont dans la terre, est aussi capable de produire les mêmes effets. La seconde chose qu'il faudroit savoir, c'est; qui est cette cause dont on pouroit substituer l'action à l'opération du Soleil. Les Jardiniers se servent ordinairement de fumier, & de chaux, pour échaufer le pié des Arbres pendant l'Hiver, & pour faire pousser des Précoces au Printems. Il y en a qui alument du feu dans des lieux soûterrains pour échaufer l'air & la terre, & pour produire une varieté admirable de Fleurs durant les plus fortes rigueurs de l'Hiver. *Denis confer. sur les scienc. Juillet 1672. pag. 165.*

C'eſt ainſi qu'*Albert le Grand* faiſoit, par ſon habileté dans la Phyſique des Plantes, paroître le Printems dans l'Hiver, & l'Automne au Printems.

Mais comme il eſt difficile d'imiter exactement les diférens degrez de chaleur du Soleil, il arrive ſouvent qu'on les ſurpaſſe dans ſes opérations, & qu'on donne trop de mouvement aux ſucs de la terre; d'où il arive qu'ils montent avec trop de précipitation des racines dans les branches, qu'ils ne s'y arêtent pas aſſez longtems pour s'y figer; & que les pores des branches, par où ils paſſent avec trop de viteſſe s'élargiſſent tellement, qu'ils ne ſont plus capables de retenir aucune nouriture. C'eſt pourquoi les Arbres que les Jardiniers forcent de porter des précoces, ne ſont pas de longue durée. Ils ſe deſſechent, & meurent auſſi-tôt qu'ils ont donné leurs prémiers Fruits.

II. Si l'on gréfe deux ou trois fois le Jaſmin ſur un Oranger, il en naîtra des Fleurs plus fortes, & dont l'odeur tiendra quelque choſe de tous les deux.

III. Si l'on gréfe deux ou trois fois le Jaſmin d'Eſpagne, ſur du Genêt d'Eſpagne, la Fleur du Jaſmin deviendra jaune.

IV. Pour planter à peu de frais un Bois, qui fasse promtement une ombre agréable.

Il faut pour cela choisir des Arbres qui fassent aisément des racines. Tels sont les Saules, les Oziers, le Peuplier, l'Aûne. Il en faut coucher dans la terre des branches tout de leur long. Elles poussent des réjettons par tous leurs nœuds, qui feront autant d'Arbres. *Cent. V. n.* 425.

F I N.



TABLE DES MATIERES

Contenuës dans le second Tome.

CHAPITRE I.

CHAPITRE II.

CHAPITRE III.

Nouvelles découvertes pour la Multiplication du Blé, & des autres Grains. 75

CHAPITRE IV.

Cette Multiplication du Blé, qui est fondée sur la raison, & sur l'expérience, se fait avec succès dans les Jardins, sur les Vignes, & sur les Arbres fruitiers; & même dans la famille des Animaux. Combien on aug-

CHAPITRE V.

CHAPITRE VI.

CHAPITRE VII.

CHAPITRE VIII.

CHAPITRE IX.

FIN.

